

Pfefferwähe

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min. Backen: ca. 30 Min.

- | | |
|--|--|
| <p>1 ausgewallter Teig in der Backschale (siehe rechts)</p> <p>2 Eier</p> <p>1 dl Halbrahm</p> <p>125 g Frischkäse mit Pfeffer, z. B. Cantadou</p> <p>¼ kleiner roter Chili, entkernt, fein gehackt</p> <p>¼ TL Salz</p> <p>1 EL ingelegte rosa Pfefferkörner</p> <p>½ rote Peperoni, in kleinen Würfeln</p> | <p>1. Ofen auf 200 Grad vorheizen.</p> <p>2. Teigboden sehr dicht einstechen.</p> <p>3. Alle Zutaten bis und mit Salz gut verrühren, Guss darauf giessen.</p> <p>4. <u>Backen</u>: 10 Min. in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens.</p> <p>5. Pfefferkörner und Peperoniwürfel darüber streuen, ca. 20 Min. fertig backen. <u>Gesamtbackzeit</u>: ca. 30 Min.</p> |
|--|--|

½ Wähe: 54 g Fett,
17 g Eiweiss, 34 g Kohlenhydrate,
2895 kJ (692 kcal)

Für 4 Personen: Backblech von ca. 28 cm Ø, 1 rund ausgewallter Kuchen- oder Blätterteig (ca. 32 cm Ø) und die doppelte Rezeptmenge verwenden. Die Backzeit verlängert sich um ca. 5 Min.



Gut zu wissen

- Die 20 Rezepte für 2 Personen sind für die mit Teig ausgelegte Backschale von 22 cm Ø berechnet (siehe Bild). Das Produkt ist im Kühlregal bei Coop zu finden.
- Die Backschalen sind im Kühlschrank einige Zeit haltbar (siehe Verkaufs- und Haltbarkeitsdatum auf der Verpackung).
- Die Backschalen lassen sich auch tiefkühlen. Sie können noch gefroren mit der Füllung belegt und anschliessend sofort gebacken werden. Die Backzeit verlängert sich leicht.
- Bei Wähen mit flüssiger Füllung empfiehlt es sich zum sicheren Transport, die Backschale bereits vor dem Füllen aufs Backblech zu stellen.
- Die Wähen nicht heisser als bei 200 Grad backen, sonst haftet die Backschale am Backblech.
- Für eine grössere Wähe (4 Personen) ein Backblech von ca. 28 cm Ø verwenden. Die Zutaten für die Füllung einfach verdoppeln. Die Backzeit verlängert sich um ca. 5 Min.