



Magazin

Diese Woche

Scheinwerfer

Kolumne

Reportage

Interview

Diverses

Aktuell

Ihre Region

Schaufenster

Guten Appetit!

M-Cumulus

Nur so eine Frage

Leserbriefe

Lilibiggs

Glücksgriff

Küche

Reportage

» Rezept

Kochberatung

Reisen

Besser leben

Erziehung

Single der Woche

Mein ganzer Stolz

Service

Archiv

Abo-Dienst

Kleinanzeigen

Glücksgriff

Leseraktion

Rätsel

Leserreisen

Werbung

Küche

Nr. 01, 3. Januar 2006

PIKANTE KARTOFFELWÄHE AUS M-BUDGET-PRODUKTEN

Rezept für 4 Personen

für eine runde Wähenform von 28 cm Durchmesser

500 g M-Budget-Kartoffeln
 200 g M-Budget-Mehl
 1 TL Salz
 75 g M-Budget-Margarine, kalt
 ¼ Würfel Hefe (10 g)
 250 g M-Budget-Zwiebeln
 2-3 Zweige Rosmarin
 180 g M-Budget-Speckwürfeli
 250 g M-Budget-Reibkäse «Pizza/Gratin»

Guss

2 Eier
 2,5 dl M-Budget-Kaffee Rahm
 ¾ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle
 Muskatnuss, gerieben

1. Kartoffeln (möglichst bereits am Vortag) in der Schale knapp gar kochen. Auskühlen lassen.
2. Mehl und Salz mischen. Margarine in kleine Würfel schneiden, mit dem Mehl krümelig verreiben. Hefe in 4 EL kaltem Wasser auflösen. Begeben und kurz zu einem Teig kneten. 30 Minuten kühl stellen.
3. Zwiebeln grob, Rosmarin-nadeln fein hacken. Speckwürfeli in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett glasig dünsten. Zwiebeln und Rosmarin begeben, kurz mitbraten. Auskühlen lassen.
4. Teig auswallen, die Form damit belegen und einen Rand formen. 15 Minuten kühl stellen.
5. Backofen auf 200 Grad vor-heizen. Kartoffeln schälen, auf der Röstiraffel zu Speck und Zwiebeln reiben. Die Hälfte des Reibkäses beifügen und alles locker mischen. Teig mit einer Gabel einstechen. Kartoffel-mischung auf dem Teig verteilen. Zutaten für den Guss mit dem Rest Reibkäse verquirlen, pikant abschmecken, über die Kartoffeln giessen. In der Mitte des Ofens 30-35 Minuten backen.

Tipp

Wenn es schneller gehen soll: rund ausgewallten Kuchenteig ø 33 cm verwenden.

© Migros-Magazin

Druckversion (PDF)



Schmackhaft: Speck, Käse, Muskat und Rosmarin verleihen der Kartoffelwähe das gewisse Etwas.

Suche



in der aktuellen Ausgabe

Aktuelle Ausgabe (PDF)

Archiv



Rezept Suche

Suchen



Saison-Küche

Das Kochmagazin der Migros: 12 Mal jährlich für Fr. 25.-.

Bestellung oder Gratis-Probe-Exemplar: Tel. 0848 877 777 (Normaltarif).

www.saison.ch

