

Zwiebelwähe

Wähenblech 28 cm ø

Zutaten für 4 Personen:

1 Vollkornteig, ausgewallt, rund (270 g)/
500 g Zwiebeln/50 g Speckwürfeli

Guss:

1 dl Milch/1 dl saurer Halbrahm/2 Eier/
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Teig mit Backpapier auf Blech geben, mit Gabel gut einstechen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Speckwürfeli ohne Fettzugabe glasig braten, Zwiebeln beigeben, ca 10 Min. dämpfen. Etwas auskühlen lassen, dann auf Teigboden verteilen. Für den Guss alle Zutaten verrühren, über die Zwiebeln gießen. Die Wähe im untersten Drittel bei 200°C 30–40 Min. backen.

