



Mediterrane Gemüsewähe

- 1 Stk. ausgewallter Kuchenteig (ca.32 cm Ø)
- 500 g Broccoli
- 300 g Fenchel
- 250 g Cherry-Tomaten
- 3 EL Pinienkerne
- 2 ½ dl Rahm
- 4 Stk. Eier
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer



Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.

Teig entrollen, mit dem Backpapier in ein Blech (ca. 30 cm Ø) legen. Teigrand wellenförmig formen, Boden mit einer Gabel einstechen.

Broccoli in Röschen schneiden, Fenchel hobeln, Tomaten halbieren, mit den Pinienkernen auf den Teig verteilen.

Backen: ca. 15 Min. auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens.

Rahm und Eier verrühren, würzen. Wähe herausnehmen, Guss darübergiessen, ca. 20 Min. fertig backen.

En Guetä

