

## Servelats-Wähe

*Wie genau wir auf dieses Rezept kamen, weiß ich nicht mehr. Wahrscheinlich hatten wir einfach nichts anderes mehr im Kühlschrank...*

*Jedenfalls ist mein lieber Ehemann begeistert von diesem Gericht und ihm zuliebe darf dieses Rezept nun auch mit ins Kochbuch!*



**für ein rundes Blech:**

**1 Kuchen- oder Blätterteig  
(oder geriebener Teig)**

**3 Essl. Reibkäse**

**3-4 Servelats**

je nach Kühlschrank-Inhalt oder Garten-Vorrat darüber verteilen:  
**gewürfelte Peperoni, vorgekochter Broccoli oder Blumenkohl,  
gehackter Peterli, gewürfelte Tomaten, Zwiebelringe etc.**

Blech belegen und mit Gabel einstechen

über den Teig verteilen

in Scheiben schneiden und auf dem Teigboden verteilen

**Wähenguss:**

**2 Eier**

**2 Essl. Maisstärke**

**4 dl Milch**

**1 Teel. Salz**

**Gewürze nach Belieben**

Alles gut verquirlen und über die Wähe gießen.

**Backen:**

Wähe in den vorgeheizten Ofen schieben (210°) und 25 min backen.

Servieren mit einem Blattsalat. Mmh!