

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!