

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Lauch-Zwiebel-Wähe

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 60 Min.

Mehl	250 g	mit
Öl	2 EL	
Ei	1	
Salz	1 TL	und
Wasser	50 ml	mischen und zu einem Teig verkneten. Etwas ruhen lassen. In der Zwischenzeit
Zwiebeln	350 g	und
Lauch	350 g	in Ringe schneiden und in
Öl	1 EL	und
Butter	20 g	bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf dünsten. Dabei ab und zu umrühren. Mit
Salz	2 TL	würzen, von der Kochstelle nehmen und mit
Mehl	1 EL	bestäuben sowie mit
Eiern	2	und
Sahne	150 ml	binden.

Den Teig ausrollen und eine gefettete flache Tarteform damit auslegen. Den Belag auf den Teig in der Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 210°C Ober-/Unterhitze im mittleren Einschub 40 Min. backen.
Heiß servieren und genießen.

Der ideale Begleiter

[Grauburgunder Kabinett trocken](#)



© Bernd Jürgens - Fotolia.com