

SCHWARZWURZEL-WÄHE



Butter. Die Natur braucht keine Zusatzstoffe.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

Zutaten

bis 30 Min.

Für 4 Personen

1 rundes Blech von 28-30 cm Ø

Butter für das Blech

1 rund ausgewallter Kuchenteig, ca. 270 g

Belag:

ca. 500 g abgetropfte Schwarzwurzeln, aus dem Glas oder der Dose

250 g Schinken, in Streifen geschnitten

1/4 Bund Petersilie, fein gehackt

Guss:

3 Eier

2,5 dl Milch

Salz

Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1 Kuchenteig ins bebutterte Blech legen. Mit einer Gabel einstechen.

2 Schwarzwurzeln, Schinken und Petersilie auf dem Teigboden verteilen.

3 Für den Guss alle Zutaten verrühren, würzen, darüber giessen. Auf der untersten Rille des auf 230 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.