

# Käse-Zwiebel-Wähe



**Wer am Abend Lust auf etwas Deftiges und Feines hat, für die Zubereitung aber nicht ewig in der Küche stehen möchte, liegt mit dieser Käse-Zwiebel-Wähe goldrichtig.**

Zwiebeln schneiden, Käse reiben, Guss zusammenmischen – die effektive Zubereitungszeit dieser Wähe beträgt nicht mehr als 15 Minuten, sofern man gekauften und bereits ausgewallten Teig verwendet.

Wer den Teig selber zubereitet, braucht zwar etwa 10 Minuten länger, dafür legt das Gericht geschmacklich gleich nochmals einen Zacken zu.

Ob diese Variante oder eine [Cherrytomaten-Tarte](#), eine [Spinatwähe mit Feta](#) oder eine [Kartoffel-Zucchini-Wähe](#) – als Beilage reicht ein frischer saisonaler Salat, und das Feierabendmenu ist komplett.

## Teig

- 200 g Mehl
- 80 g kalte Butter, gewürfelt
- 1 dl Wasser
- ¼ TL Salz

## Füllung

- 400 g Zwiebeln, in feine Scheiben geschnitten
- 200 g Gruyère, gerieben
- 2 dl Rahm
- 1 dl Milch
- 1 Ei
- 2 ½ TL Maizena
- ½ TL Salz
- Etwas Pfeffer

## Nach Belieben zum Garnieren

- Einige Zweige Rosmarin
- Salzflocken

## Teig

1. Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter dazugeben und mit den Fingern alles miteinander verreiben.
2. Wasser hinzufügen und die Zutaten nur so lange kneten, bis der Teig gleichmässig ist und gut zusammenhält. Teig für mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

## Füllung

1. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Rahm, Milch, Ei, Maizena, Salz und Pfeffer in einer grossen Schüssel vermengen, danach 350 g der Zwiebeln und den Käse untermischen.
2. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auswallen und in eine runde Form legen. Die Käse-Zwiebel-Mischung auf dem Teig verteilen und mit den restlichen Zwiebeln bedecken.
3. Die Wähe im unteren Ofendrittel während 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und nach Belieben mit Rosmarin und Salzflöcken garnieren.

## Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 10 Minuten (inkl. Ruhe- und Backzeit)

Damit die Wähe nicht zu dunkel wird, kann sie nach etwa 20 Minuten mit Alufolie abgedeckt werden.

### Jean-René Germanier Gally assemblage rouge AOC Valais

Dunkles Rubinrot mit Violetten Reflexen. Sehr eleganter Duft nach schwarzen Kirschen, Pflaumen und dezente florale Noten. Am Gaumen druckvoll, elegant mit feinen Tanninen und komplexem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >