

Kartoffel-Zucchini-Wähe mit Speckwürfeln



Könnten Wähler Wähen wählen, würden Wähen wahrscheinlich gewählt

Wähen sind wie Suppen – es gibt sie in unzähligen Varianten, wobei wir die meisten nicht einmal kennen. Eigentlich schade, denn die Wähe ist mit einer Leinwand vergleichbar, man kann sie ganz und gar nach eigenem Gusto kreieren: Mit Fleisch, ohne Fleisch, mit verschiedenen Gemüsesorten, vegan und und und ... Hier kommt jedenfalls eine Wähe, die ein wenig von allem drin hat und dich für einen harten Arbeitstag voll und ganz entschädigt.

- 200 g Jungkartoffeln
- 2 Zucchini
- 2 mittelgrosse Zwiebeln
- 1 Pack Speckwürfel
- 5 cl Weisswein
- 1 Kuchenteig
- 4 EL Käsemischung (z.B. Gruyère oder je nach Geschmack)
- 3 Eier
- 2 dl Milch
- Salz und Pfeffer

1. Kartoffeln waschen und ohne zu schälen in dünne Scheiben (ca. 3—4 mm) schneiden
2. Zwiebeln halbieren und in ähnlich dünne Scheiben schneiden
3. Zucchini in etwa doppelt so dicke Scheiben schneiden (ca. 6 mm)

1. Zwiebeln andünsten und mit dem Weisswein ablöschen
2. Zucchini dazugeben und alles kräftig würzen
3. Die Kartoffelscheiben in dieser Zeit ca. 10 Minuten auf kleiner Stufe im Wasser köcheln
4. Speckwürfel scharf anbraten

Eier, Milch und einen Löffel der Käsemischung miteinander verrühren

1. Kuchenteig im entsprechenden Blech ausrollen und mit einer Gabel mehrfach einstechen
2. Den zweiten Löffel Käsemischung direkt auf dem Teigboden verteilen
3. Speckwürfel, Zwiebeln, Zucchini und Kartoffeln in dieser Reihenfolge dazugeben und den Guss darüberleeren
4. Zum Schluss die letzten zwei Esslöffel Käsemischung darüberstreuen
5. Im Ofen bei 230 °C Umluft auf der mittleren Rille während ca. 30—35 Minuten backen