



Schweizer Käsewähe

Als nahrhafte Vorspeise oder, mit Salat, als **fleischloses** Hauptgericht

Zutaten:

- 1 Packung **Kuchenteig**
- 125 g Schweizer Käse (z.B. Emmentaler und Gruyère gemischt)
- 1 TL* Maizena
- 2 Eier
- 2 dl **Rahm**
- 2 dl Milch
- wenig Salz (hängt vom Käse ab!)

*TL = Teelöffel



Zubereitung:

1. Backofen auf 225° C vorheizen; Backblech mit dem Teig auslegen.
2. Maizena, Eier, Milch, Rahm und Salz in der Schüssel kurz durchschlagen.
3. Den Boden des Teigs mit einer Gabel einige Male einstechen; den Käse **raffeln** und darauf verteilen; Eiermilch darüber gießen; sofort in den heißen Backofen stellen.
4. 25-30 Minuten backen.
5. Aus dem Blech nehmen und auf eine runde Platte anrichten; heiß servieren.

Glossario:

die Käsewähe: "Wähe" è un termine svizzero che significa "Kuchen"

fleischlos: senza carne

der Kuchenteig: base per torte salate, pasta brisée

der Rahm: termine svizzero che significa Sahne (panna)

raffeln: termine svizzero per „reiben“ (grattugiare)