

Käsewähe



Zutaten:

400g Weizenmehl / Dinkelmehl 1050
20g Hefe
200ml lauwarmes Wasser
1/2 Teelöffel Salz
75g Butter

Belag:

100g Zwiebeln, feingehackt
1 Esslöffel Butter
300g geriebener Käse
3 Eier
150ml Sahne
1 Teelöffel Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Hefeteig herstellen. Gehen lassen, bis er das Doppelte seines Volumens erreicht hat. Eine runde, flache Form (25 cm Durchmesser) buttern.

Den Teig 1 cm dick ausrollen, in die Form geben und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Zwiebeln in zerlassener Butter glasig dünsten, mit Käse, Eiern, Sahne, Salz und Pfeffer mischen.

Die Masse auf den Teig geben und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 30 Minuten backen.