HAUPTGANG

KARTOFFEL-BIRNEN-WÄHE

★★★★☆ (103)

CA. 45 MINUTEN
FÜR EIN KUCHENBLECH VON 26 CM DURCHMESSER

ZUTATEN

Kuchen

300 g	Gschwellti, in der Schale gekocht (festkochende Kartoffeln)
100 g	Gruyère
1	grosse Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Petersilie
einige Zweige	frischer Thymian, Blättchen abgezupft
250 g	Birnen
1	Kuchenteig, rund augewallt

Guss

1 dl	Milch
180 g	saurer Halbrahm
2	Eier
1 TL	Salz
	Pfeffer & Muskatnuss
200 g	Hüttenkäse

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen, mit dem Käse auf der Gemüseraffel reiben. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Thymian fein hacken. Mit der Kartoffel-Käse Mischung vermengen.
2. Alle Zutaten für den Guss vermischen und mit der Kartoffel-Gemisch vermengen. Kuchenblech mit dem Teig auslegen. Mehrfach einstechen. Die Birnen halbieren, entkernen und in dünne Schnitze schneiden. Die Kartoffel-Käse-Füllung auf dem Teig verteilen. Die Birnen fächerartig darüber legen.
3. Im 200 °C heissen Ofen ca. 30 Minuten backen. Heiss servieren.