



HAUPTGANG

KARTOFFEL-BIRNEN-WÄHE



★★★★★ (96)

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.