

# Erbsli-Rüebli-Wähe



## Zutaten

### Erbsli / Rüebli

300 g tiefgekühlte Erbsli  
1 rund ausgewallter Kuchenteig (ca. 32 cm Ø)

300 g Rüebli, grob gerieben  
1 Zwiebel, fein gehackt  
100 g Speckwürfeli  
0.5 TL Salz

### Guss

2 dl Milch  
2 Eier  
1 TL Thymianblättchen  
0.25 TL Salz  
wenig Pfeffer

## Zubereitung

### Erbsli / Rüebli

1. Erbsli kalt abspülen, gut abtropfen. Teig ins vorbereitete Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen.
2. Erbsli, Rüebli, Zwiebel und die Hälfte der Speckwürfeli mischen, salzen, auf dem Teigboden verteilen.

### Guss

Milch, Eier und Thymian gut verrühren, würzen, über das Gemüse giessen, restliche Speckwürfel darüberstreuen.

### Form:

für ein Backblech von ca. 28 cm Ø, mit Backpapier belegt

### Backen:

ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, Wähe aus dem Blech nehmen, noch heiss servieren.