

# Kürbiswähe



## Zutaten

- 1 Rollen Kuchenteig, rund, ausgewallt
- 1 kg Kürbis
- 1 Stange Lauch, gross
- 1 Stück Zwiebel, mittel
- 100 g Bratspecktranchen, mager
- 1 Esslöffel Bratbutter
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 2 Stück Eier
- 2 dl Halbrahm
- 50 g Sbrinz, gerieben, oder Parmesan

## Zubereitung

Für 4-5 Personen

1. Ein Wähenblech von 26-28 cm Durchmesser mit dem Kuchenteig auslegen. Den Boden mit einer Gabel regelmässig einstechen. Kühl stellen.
2. Den Kürbis rüsten, d.h. schälen, entkernen und schwammiges Fleisch entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfelchen schneiden. Den Lauch rüsten und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken. Den Bratspeck in Streifchen schneiden.
3. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Den Speck darin knusprig braten. Dann die Zwiebel beifügen und glasig dünsten. Kürbis und Lauch dazugeben und alles unter häufigem Wenden 4-5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.
4. Eier, Halbrahm und Käse gut verrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
5. Die Kürbismasse auf dem Teigboden verteilen und den Guss darüber geben.
6. Die Wähe im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 35-40 Minuten backen.

(Quelle: wildeisen.ch)