

Bunte-Bete-Wähe mit Ziegenkäse

Vorbereitung und Zubereitungsdauer jeweils 60 min
Für eine Wähenform von ca. ø 30 cm

Zutaten

Für den Mürbeteig
250 g helles Urdinkel-Mehl
150 g kalte Butter
1 EL Sauerrahm
1 Eigelb
0.5 Bio Zitrone (Abrieb + Saft)
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

Für die Füllung
800 g bunte Randen, quer fein
gehobelt
2 rote Zwiebeln, in feinen Scheiben
2 dl Sauerrahm
1 dl Gemüse-Bouillon
150 g Ziegenfrischkäse, in Stücken
40 g Haselnüsse, geröstet,
grob gehackt
2 Thymianblüten
Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Mürbeteig zubereiten: In einer grossen Rührschüssel Mehl, eine Prise Salz und Zucker mischen. Butter in kleinen Flocken dazugeben und von Hand zu einer gleichmässigen krümeligen Masse verreiben. Den Sauerrahm und das Eigelb beimengen und rasch zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen. Den Teig nicht kneten, sondern drücken, damit er schön mürbe bleibt. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie einpacken. Für 45 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Teigboden formen & erneut kühlen: Die Wähenform mit Butter einfetten und mit dem Mürbeteig auskleiden. Darauf achten, dass der Teig etwas über dem Rand steht, da dieser beim Backen ein wenig schrumpft. Mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen. Die Form mit dem Teig nochmals 15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Teigboden blind backen: Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Backpapier etwas grösser als die Form zuschneiden, auf den Teig legen und mit getrockneten Hülsenfrüchten, z.B. Bohnen, dicht bedecken. Dies sorgt dafür, dass der Teig beim Blindbacken keine Blasen wirft und flach in der Form bleibt. Den Teig für 10 Min. in der unteren Hälfte des Ofens backen. Herausnehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen.

Gemüse vorbereiten und Form befüllen: Die gehobelten Randen und die fein geschnittenen Zwiebeln gleichmässig auf dem vorgebackenem Mürbeteig verteilen. Sauerrahm, Gemüse-Bouillon, Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Muskatnuss miteinander verrühren und über den Belag giessen.

Wähe fertig backen: Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 45 Min. backen. Herausnehmen, mit Thymian und Haselnüssen garnieren und lauwarm oder kalt geniessen.

