Basler Zwiebelwähe

Schnell und lecker / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	8	$	20min	25min

Das ist lecker!

Grüezi! Heute machen wir uns an ein traditionelles Rezept aus dem Kanton Basel: Zwiebelwähe! Etwas zwischen Quiche und salzigem Kuchen, wird die Wähe normalerweise zur Fasnachtszeit gegessen. Natürlich schmeckt sie aber das ganze Jahr durch! Wenn du noch andere Varianten von der Zwiebelwähe kennst oder wenn du gerne noch weitere traditionelle Schweizer Rezepte auf dem Blog sehen möchtest, teile es uns gerne in den Kommentaren mit! :)

Liste des ingrédients

- 1 Blätterteig
- 30g Butter
- 300g Zwiebeln
- 150g geriebener Emmentaler
- 30g Mehl
- 20 cl Milch
- 10 cl Rahm
- 2 Eier
- 1/2 TL Kümmelsamen, grob zerstossen
- Salz und Pfeffer

Étapes de préparation

1

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Zwiebeln in Ringe oder Halbringe schneiden und in einer Pfanne mit der Butter und den Kümmelsamen anschwitzen. Danach leicht abkühlen lassen.



2

Mehl, Milch, Rahm und Eier in einer Schüssel mischen, und zu einer einheitlichen Masse verrühren. Nach Belieben würzen.



3

Den Blätterteig in einer runden Form auslegen und den Boden mit einer Gabel einstechen. Die Zwiebeln über dem Teig verteilen, dann mit dem geriebenen Käse bedecken und schliesslich mit der Sauce übergiessen.



4

Während ca. 25 Minuten backen. Vor dem Ausformen abkühlen lassen. Guten Appetit.

