

# Broccoliwähe

## Quarkteig

200 g Mehl  
½ Kl Salz

zusammen in eine  
Schüssel geben

150 g Vollmilchquark  
75 g Butter, flüssig

zusammen zum Mehl geben,  
mit einer Kelle rasch zusammen  
fügen und von Hand in ein gut  
bebuttertes Wähenblech drücken,  
kühl stellen, den Boden gut  
einstechen

## Belag

150 g Schinkenstreifen

auf den Teigboden streuen

500 g Broccoli

in Rösli teilen, knapp weichkochen,  
gut abtropfen und auf dem Schinken  
verteilen

100 g Gorgonzolawürfeli

über den Broccoli streuen

## Guss

1.5 dl Sauerrahm  
1 dl Milch  
2 Eier  
Pfeffer, Salz

zusammen verquirlen und über  
die Wähe giessen

2 Ei Pinienkernen oder  
Mandelblättli

darüber streuen

Backen: unterste Rille, 20-25 Minuten bei 250°

Theres Gautschi Hess

