



Krautstielwähe

Zutaten

- 1 Bio-Kuchenteig, rund
- ca. 700 g Krautstiel oder Mangold, Stiele und Blätter in Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 2 dl Gemüsebouillon
- ½ TL Currypulver
- 100 g Geissfrischkäse (altern. Feta, Frischkäse aus Kuhmilch, Raclettekäse)
- 2 dl Rahm
- 2 Eier
- ¼ TL Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Den Kuchenteig im gefetteten Blech auslegen, Boden mit einer Gabel einstechen.

Olivenöl erwärmen, Zwiebeln andünsten. Die vorbereiteten Krautstiele zugeben, Currypulver darüber streuen und alles mitdünsten. Mit Gemüsebouillon ablöschen; das Gemüse ca. 10 Min. weicköcheln, abkühlen lassen.

Falls nötig, das Gemüse etwas abtropfen lassen und auf dem Teigboden verteilen. Den Käse in Stücken über dem Gemüse verteilen.

Rahm, Eier, Salz und Pfeffer mit dem Schwingbesen gut verrühren, übers Gemüse giessen.

Backen. Ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens

