

Lauchwähe mit Speck (2 Personen)

1 Blätterteig (oder Pizzateig) dünn
150 gr Speckwürfel
200 gr Lauch, fein gerüstet

Guss

2 ½ dl Milch
1.8 dl Saucenhalbrahm
2 Eier, verquirlt
300 gr Gruyere, rezent, gerieben
¼ TL Salz (eher weniger)
Paprika
Pfeffer
Muskatnuss

ZUBEREITUNG Guss

1. Alle Zutaten vermischen, abschmecken.

ZUBEREITUNG Spinatfüllung

1. Blätterteigboden mit der Gabel einstechen.
2. Speckwürfel anbraten, Lauch dazugeben und kurz mitdämpfen.
3. Guss darauf verteilen
4. Im Ofen Stufe 2, 210 Grad (Pizza/Wähenstufe), **30 Min.** backen
5. Hitze auf 180 Grad zurückstellen und 15 Min. fertigbacken.

DAZU PASST

- Salat