Gemüsewähe

Rezept von V-Kitchen



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	35 Min.
Portionen	8
Gerät	Combair V2000 ab 2021

Gemüsewähe mit saisonalem Gemüse und Gruyère, mit knusprigem Blätterteig gebacken und saftig gefüllt. Ein vielseitiger Klassiker.

Teig

1 rund ausgewallter Blätterteig, Ø 32 cm

40 g geriebener Gruyère

Füllung

700 g saisonales Gemüse, fein geschnitten

2 Eier

250 ml Rahm

etwas gemahlene Muskatnuss

1 TL Salz

etwas Pfeffer

Teig

Teig in das vorbereitete Blech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Gruyère gleichmässig über den Boden streuen.

Füllung

Garraum mit PizzaPlus auf 200 °C vorheizen. Gemüse auf dem Käse verteilen. Eier und Rahm in eine Schüssel geben, gut verrühren, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Guss über das Gemüse giessen. Wähe auf dem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 35 Minuten backen.

Garraum auf 200 °C mit PizzaPlus (vor)heizen

Backgut einschieben

PizzaPlus 200 °C während 35 Min.

Tipps

Gemüse kann je nach Saison angepasst werden. Saftiger Spinat, mediterran mit Peperoni, Zucchini und Tomaten oder Rüebli-Streifen, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Zubehör

Wähen-Blech (24 cm ø), mit Backpapier belegt oder gefettet, bemehlt

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.03.2026