

Käsewähe "Olma"

24-26 cm Durchmesser

Zutaten

Hefeteig

200 g	Mehl
70 g	Butter
5 g	Salz
15 g	Hefe
1 dl	Milch/Wasser

Füllung

100 gr	Rüebli
1	Zwiebel mittelgross
	Petersilie
	Etwas Butter
175 g	Käsewürfel
100g	Schinkenwürfel

Guss

2	Eier
3 dl	Rahm oder halb Milch/halb Rahm
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- Mehl, Butter und Salz reiben und gut vermischen.
- Hefe und Milchwasser zufügen und kurz zu einem Teig kneten, ca. 30 min. ruhen lassen.
- Auswallen und in ein Fladenblech geben.
- Für die Füllung Rüebli in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln und Petersilie fein hacken und in Butter andämpfen.
- Auskühlen lassen.
- Käse mit Schinken und dem Gemüse mischen und auf den Teigboden verteilen.
- Guss mischen und darüber verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C - 200 °C Heissluft 30 min. backen.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Hanni Pestalozzi
Stiftung