

swissmilk



🕒 50 MIN

## Kürbiswähe mit Speck



Rezept bewerten (3.3 Sterne / 361 Stimmen)

### Zutaten

Für 8 Stück

1 Blech von 28–30 cm Ø

1 rund ausgewallter Kuchenteig, à ca. 270 g

#### Belag:

600 g Kürbis, z.B. Butternuss, gerüstet, klein gewürfelt

1 Zwiebel, gehackt

100 g Speckwürfel

1 EL fein gehackter Thymian

1 EL fein gehackter Salbei

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 dl Saucenhalbrahm 1,25 Halbeahe

75 g Gruyère AOP, gerieben

### Zubereitung

Zubereiten  
25minKochen / Backen  
25minAuf dem Tisch in  
50min

1.

Teig samt Backpapier im Blech auslegen, mit einer Gabel einstechen.

2.

Belag: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, auf dem Teigboden verteilen, mit Rahm beträufeln, Gruyère darüberstreuen. Wähe in der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen.

1 Stück enthält:

Energie: 461kJ / 110kcal, Fett: 10g, Kohlenhydrate: 1g, Eiweiss: 5g

1) anbraten + Zwiebeln darauf

©2020 SMP · PSL