

Appenzeller Zwiebelwähe mit Blätterteig

Zutaten für 8 Portionen

1 Stk	Blätterteig	Ein Kuchenblech mit Backpapier auslegen und mit Blätterteig auskleiden, mit der Gabel mehrmals einstechen.
500 g 2 EL	Zwiebeln Öl, Bratbutter	Schälen, in feine Ringe schneiden, goldbraun dünsten.
150 g	Appenzellerkäse	reiben, mit der Hälfte vom Käse den Teig bestreuen. Die Zwiebelringe darauf verteilen.

Für den Guss

2 Stk	Eier
2 EL	Raclette & Käse
1 TL	Vital-Aroma
250 ml	Milch
200 g	Rahm
30 g	Mehl

Die Eier mit dem Mehl, der Milch, Raclette & Käse, Vital Aroma und dem Rahm in einer Schüssel glatt rühren und über die Zwiebel giessen.

Die Appenzeller Zwiebelwähe mit dem restlichen Käse bestreuen und im Ofen bei 220 Grad Umluft 35 Minuten backen.



Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

Raclette & Käse
Vital-Aroma