

Topinambur-Rüebli-Wähe mit Safran-Guss

Zubereiten: 30 Minuten
Backen: 30 Minuten

Für ein Blech von ca. 28-30cm Ø

Zutaten:

Teig:

- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 100 g Butter, kalt, in Stücken
- 1 EL Essig
- 1 dl Milch

Belag:

- 400 g Topinambur, gerüstet, in dünne Scheiben geschnitten
- 300 g dicke Rüebli, gerüstet, in dünne Scheiben geschnitten

Guss:

- 1.5 dl Milch
- 1 EL Mehl
- 180 g Crème Fraîche
- 1 Ei, verquirlt
- 1 Briefchen Safranpulver
- Salz

Zubereitung:

1. Teig: Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben. Eine Mulde formen. Essig und 3/4 der Milch hinein giessen (bei Bedarf später noch etwas Milch begeben). Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Sofort auswallen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Eine halbe Stunde kühl stellen.
2. Belag: Gemüse im Dampf 5 bis 10 Minuten bissfest garen. Auskühlen lassen. Dekorativ auf dem Teigboden verteilen.
3. Guss: Milch mit dem Mehl verrühren, die restlichen Zutaten zugeben. Über den Belag giessen.
4. Im unteren Teil des auf 250 °C vorgeheizten Ofens etwa 30 Minuten backen.