

## Warm oder kalt ein leckeres Mittagessen

### Pilz Federkohl Wähe mit Hüttenkäse

Für 1 Wähe.

Mit dem Rezept für den Teig. Wenn es schnell gehen muss, geht auch ein Fertigteig.

#### Zutaten Teig:

- 200 g Dinkelmehl (oder 100g Weiss- und 100 g Dinkelmehl)
- 100 ml Wasser
- 1 EL Öl
- Prise Salz

#### Zutaten Belag:

- 3 Frühlingszwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen
- 300-400 g Pilze (am besten Kräuterseitlinge mit Champignons mischen)
- 250-300 g Federkohl
- 1 EL Rapsöl



#### Zutaten Guss:

- 3 Eier
- 1 dl Milch
- 200 g Hüttenkäse
- 1-2 EL frischer Rosmarin fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

#### Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, das Salz hinzugeben und eine Mulde bilden. Das Wasser langsam hinzugiessen und zuerst mit einer Gabel vermischen und dann mit den Händen kneten bis der Teig geschmeidig ist. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Danach wird der Teig ausgewallt und auf dem Wähen Blech verteilt.
2. Frühlingszwiebeln waschen und mit dem grünen Teil in feine Ringe schneiden. Federkohl waschen und gut abtropfen. Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen und Frühlingszwiebeln, gepresste Knoblauchzehe, Federkohl und Pilze portionenweise andämpfen und danach in einer Schüssel mischen und ein wenig abkühlen lassen.
4. Die frischen Rosmarinzweige fein hacken. Eier mit der Milch gut verrühren, dann den Hüttenkäse und Rosmarin dazugeben und würzen. Der Guss mit der Pilz-Federkohl-Mischung vermengen und auf dem Wähenboden verteilen.
5. Die Wähe im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft in der Ofenmitte während ca. 40 Minuten backen.