

Zutaten

- 500g Krautstiel
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Wähenteil
- 1 EL Rapsöl
- 100g Speckwürfeli (Optional)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 2 Eier
- 3 EL Reibkäse
- 4 EL Rahm

Zubereitung

Rapsöl in der Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln und Speck andünsten.

Krautstiel portionsweise dazugeben. Sobald er zusammenfällt vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Backofen gemäss Backanleitung vorheizen. Wähenteig in die Wähenform ausrollen, mit der Gabel dicht einstechen und Krautstiel darauf verteilen.



Für den Guss:
Eier verklopfen, Rahm d
azugeben und mit Salz, Pfeffer
und Muskat würzen. Guss über
Krautstiel geben und Reibkäse
darauf verteilen.
Wähe gemäss Backanleitung im
Backofen backen.