

Rezept

Antipasti-Wähe

Ein Rezept von Antipasti-Wähe, am 09.06.2026

Zutaten

1 Packung Pizzateig (400 g; aus dem Kühlregal)	100 g Sahne
2 Eier	100 g geriebener Emmentaler
Salz	Pfeffer
150 g eingelegte Paprikaschoten (aus dem Glas)	100 g eingelegte Pilze (aus dem Glas)
150 g eingelegte Artischockenherzen (aus dem Glas)	50 g eingelegte Peperoni (aus dem Glas)
Mehl für die Arbeitsfläche	Nudelholz
Öl für die Form	Frischhaltefolie (nach Bedarf)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (reicht für 2-3 Personen) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 35 cm Ø ausrollen. Die Form fetten und mit dem Teig auslegen, dabei einen 2 cm hohen Rand formen.
2. Sahne, Eier und Käse verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika, Pilze, Artischocken und Peperoni abtropfen lassen. Die Pilze bei Bedarf halbieren oder vierteln, die Paprika in mundgerechte Stücke, Peperoni in Ringe schneiden.
3. Paprika, Pilze, Artischocken und Peperoniringe auf dem Teig verteilen. Den Guss darübergießen. Die Wähe im heißen Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dabei die Temperatur nach 5 Min. auf 200° (Umluft 180°) herunterschalten. Die Wähe noch warm genießen oder abkühlen lassen, in Stücke schneiden und für den Transport in Frischhaltefolie wickeln.