

## Rezept

# Baseler Käse-Wähe

Ein Rezept von Baseler Käse-Wähe, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>1</b> runde Blätterteigplatte (ca. 30 cm Ø); aus der Kühltheke)	<b>250 g</b> fester würziger Käse (z. B. Bergkäse)
<b>300 g</b> saure Sahne	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>1 EL</b> Kartoffelmehl	<b>1</b> Ei (Größe M)
Salz	Pfeffer
	<b>1 EL</b> Semmelbrösel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Die Blätterteigplatte entrollen und ausbreiten. Eine Springform (26 cm Ø) kalt ausspülen, nicht abtrocknen. Die Blätterteigplatte in die Form legen und rundherum einen kleinen Rand formen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Den Käse raspeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Den Käse mit Frühlingszwiebeln, saurer Sahne, Ei und Kartoffelmehl vermischen. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen.
3. Den Blätterteig mit den Semmelbröseln bestreuen, die Käsemasse daraufgeben und glatt verstreichen. Die Käse-Wähe im heißen Ofen (Mitte, Umluft 165°) ca. 30 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist. Aus der Form lösen, in Stücke schneiden und heiß servieren.