Rezept

Pastinaken-Nuss-Wähe mit Chorizo

Ein Rezept von Pastinaken-Nuss-Wähe mit Chorizo, am 16.07.2025

Zutaten

150 g	Dinkelmehl
100 g	gemahlene Haselnüsse
2	Eigelb
	Mehl zum Arbeiten
	Saft von 1/2 Zitrone
5 Zweige	Thymian
100 g	Chorizo (span. Paprikawurst)
2 EL	Butter
	Pfeffer
300 g	Sahne
2 EL	grob gehackte Haselnüsse
	Salz
100 g	weiche Butter
	Butter für die Form
800 g	Pastinaken
1	Zwiebel
2	kleine Äpfel (z.B. Cox Orange)
80 g	Schweizer Emmentaler
	Salz
1 TL	gekörnte Gemüsebrühe
3	Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Tarteform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit 1/2 TL Salz und den Nüssen mischen. Butter in Flöckchen dazugeben und alles zwischen den Händen zu Bröseln zerreiben. Eigelbe und 1–3 EL kaltes Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Inzwischen für den Belag die Pastinaken schälen und auf der Rohkostreibe (oder mit der Küchenmaschine) grob raspeln. Die Raspel sofort mit etwas Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht bräunlich verfärben. Zwiebel schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter hacken. Äpfel waschen, vierteln und entkernen, die Viertel fein würfeln und mit dem übrigen Zitronensaft mischen. Chorizo fein würfeln, den Käse reiben.

3. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin goldgelb andünsten. Die Pastinaken dazugeben und unter Rühren anbraten, salzen und pfeffern. Gekörnte Brühe, Thymian und 50 ml Wasser unterrühren. Alles offen bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. garen – die ganze Flüssigkeit sollte verdunsten. Die Pfanne vom Herd nehmen, Äpfel und Chorizo unterrühren. Die Sahne und die Eier verquirlen, salzen und pfeffern.

4. Backofen auf 200° vorheizen, Form einfetten. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen Rand formen. Pastinakenmasse darauf verteilen, mit Käse bestreuen und den Guss darübergießen. Die Wähe mit den gehackten Haselnüssen bestreuen und im Ofen (Mitte) in 40–45 Min. goldbraun backen. Vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen.