

# Gemüsewähe

Für 4 Personen / Backblech mit 28 cm Durchmesser

## Zutaten

- 1 runder Kuchen- oder Blätterteig, ca. 300 g
- 50 g Gruyère, frisch gerieben
- 200 g kleine Champignons
- Butter zum Braten
- 300 g Zucchini
- 200 g abgetropfte Maiskörner
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

## Guss:

- 2 dl Rahm
- 3 EL saurer Halbrahm
- 2 Eier
- 4 EL geriebener Gruyère
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Teig im Backblech auslegen, Rand mindestens so hoch wie Backblechrand ziehen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen. Mit Gruyère bestreuen. Bis zur Verwendung kalt stellen.
2. Die in Viertel geschnittenen Champignons in Butter unter Wenden sanft braten. Die in Rädchen geschnittenen Zucchini beifügen, 3 Minuten mitbraten. Mais zugeben und warm werden lassen. Von der Herdplatte ziehen, mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen.
3. Backofen auf 220°C vorheizen. Zutaten für den Guss miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse Mischung auf den Teigboden verteilen, Guss darüberleeren. 20-30 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Heiss servieren.
4. Als Beilage passt ein grüner Salat.

## Tipps & Tricks

Für grosses rechteckiges Backblech die Zutaten verdoppeln und zwei rechteckige Teige verwenden.