

Gemüse-Wähe



Rezept

1. Mehl, Salz und Butter in den Mixtopf geben und **3 Sekunden / Stufe 7** mischen.
2. Essig und Wasser zugeben und **10 Sekunden / Stufe 6** mischen.
3. Den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier auswallen, in die Form legen und dabei einen Rand hochziehen.
4. Wenn möglich ca.30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Füllung

1. In einer grossen Bratpfanne die Bratbutter erhitzen.
2. Zwiebel und Petersilie im Mixtopf **4 Sekunden / Stufe 5**
3. Zwiebelmischung in die Bratpfanne umfüllen, dünsten.
4. Peperoni & Aubergine **2 Sekunden / Stufe 6** zerkleinern, ebenfalls in die Bratpfanne umfüllen und mitdünsten.
5. Sellerie in den Mixtopf geben und **2 Sekunden / Stufe 6** hacken, in die Bratpfanne leeren.
6. Champignons in Scheiben schneiden.
7. Die Hälfte der Cherry-Tomaten halbieren.
8. Champignons und Tomaten ebenfalls in die Bratpfanne geben und mitdünsten.
9. Mit Weisswein ablöschen, danach das Tomatenpüree, die Bouillon und die Tomatensauce begeben.
10. Die Mischung mit Salz & Pfeffer abschmecken, etwas auskühlen lassen.

Fertigstellung

Zutaten

Teig

200 g Dinkelmehl, hell
 ¼ TL Salz
 70 g Butter, kalt, in Stücken
 1 EL Essig
 75 g kaltes Wasser

Füllung

1 TL Bratbutter (oder Olivenöl)
 1 Zwiebel, geschält, halbiert
 1 Handvoll Petersilie, gekraut
 0,5- 1 Peperoni in Stücken
 1 Aubergine geschält, in Stücken
 1 Scheibe Sellerie
 6 Champignons
 180 g Cherry-Tomaten
 50 g Weisswein
 1 TL Bouillon
 1 EL Tomatenpüree
 200 g Tomatensauce nach Wahl
 Salz & Pfeffer
 Mascarpone

1. Die Füllung auf dem Teigboden verteilen, glattstreichen.
2. Einige Kleckse Mascarpone, sowie die restlichen halbierten Cherry-Tomaten darauf verteilen.

Backen

1. Auf der untersten Rille des auf 175 ° Umluft vorgeheizten Ofens ca-35-40 Minuten backen.