

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Raclettewähe



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Kürbis mit einer Raffel raffeln
2. Thymian zupfen und fein schneiden
3. Raclettekäse in Würfel schneiden
4. Weissmehl und Salz in einer Schüssel mischen
5. Quark, Wasser und Essig begeben und rasch zu einem glatten Teig mischen
6. Den Teig für die Wähe mit wenig Mehl auswallen und in das vorbereitete Blech legen
7. Den Boden dicht mit einer Gabel einstechen, mit einem Backpapier belegen und trockene Hülsenfrüchte darauf verteilen
8. Den Boden für die Wähe im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten vorbacken
9. Den Boden auskühlen lassen, Hülsenfrüchte und Backpapier wieder entfernen

Zutaten

120 g	Ruchmehl
½ TL	Salz
100 g	Magerquark
2 EL	Wasser
½ EL	Weissweinessig
150 g	Magerquark
2	Eier
1 dl	Milch
¼ TL	Salz
250 g	Kürbis
150 g	Raclettekäse
3 g	Thymian
50 g	Bratspeck