



# Schweizer Käsewähe

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, pikant, als Hauptgericht oder Snack zum Glas Wein oder Bier

## Zutaten

- Für den Teig einer 28 cm großen Springform:
- 250 g gesiebttes Mehl
- 150 g Butter
- 3 El saure Sahne
- 1 Prise Salz
- Für den Belag:
- 8 Tomaten in Scheiben
- 8 Scheiben Weißbrot, entrindet
- 200 g Emmentaler Käse in Scheiben
- Für den Guss:
- 1/2 l saure Sahne
- 4 ganze Eier
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Rosenpaprika, 1 Strich geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

In das gesiebte Mehl und 1 Prise Salz eine kleine Mulde drücken und die saure Sahne hinein geben.

### Schritt2

Die Butter in Flöckchen auf dem Mehl verteilen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie etwa 30 min. im Kühlschrank "ausruhen" lassen.

### **Schritt3**

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die gefettete Springform auslegen, einen kleinen Rand hoch drücken.

### **Schritt4**

Nunmehr schichtweise die Tomatenscheiben, den Käse und als letzte Schicht die Brotscheiben auflegen.

### **Schritt5**

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

### **Schritt6**

Die Sahne mit den Eiern und den Gewürzen verquirlen und gleichmäßig über der Wähe verteilen, darüber einige Butterflöckchen geben. 30 min. auf der zweiten Schiene von oben backen.

### **Schritt7**

Heiß, direkt aus dem Ofen zu Tisch geben, dazu passt Bier oder ein leichter Rotwein und ein großer, frischer Blattsalat.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweizer-kaesewaehe/>