

## Apfel – Lauch – Wähe

Rezept für ein Blech von 26 cm Durchmesser: 500 g Lauch, 2 Esslöffel Butter, 1 dl Apfelwein, Salz, Pfeffer, 2 Eier, 1,5 dl Halbrahm, 120 Gramm Tilsiter oder Raclettekäse (gerieben), 3 grosse Äpfel (geschält und mit der Röstiraffel gerieben), 1 Kuchenteig (rund, ausgewallt), Lauch in Ringe schneiden, in der Butter dünsten. Mit dem Apfelwein ablöschen, 10 Minuten köcheln lassen. Eier, Rahm und Käse verquirlen, mit den Äpfeln zum Lauch geben, gut mischen. Kuchenblech mit dem Teig auslegen, Mischung darauf verteilen. Im 220° heissen Ofen zirka 35 Minuten backen.