



## Käsewähe Deluxe

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Backen: ca. 45 Minuten

Für 1 rundes Blech, ca. 12 Stück

### Zutaten

2	Zwiebeln	1	Apfel
150g	Lauch	wenig	Salz, Pfeffer
250g	Bratspeck	2	rund ausgewallte Blätterteige
1EL	Butter	3	Eier
400g	Gschwellti (z.B. von Resten vom Vortag)	1.5dl	Rahm oder Milch
300g	Raclettekäse (alle Sorten möglich)		

### Anweisung

1. Zwiebeln, Lauch, Raclette und Bratspeck in feine Streifen schneiden. Gschwellti schälen und in feine Scheiben schneiden. Apfel fein reiben.
2. Zwiebeln, Lauch und Speck mit Butter andämpfen. Kurz abkühlen lassen und mit Kartoffeln, Käse und Apfel mischen. Alles würzen. 2 Eier mit dem Rahm mischen. Ofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Ein Blätterteig mit Backpapier auf das Blech legen. Teigboden mit Gabel dicht einstechen. Füllung daraufgeben. Mit Eier-Rahm-Masse tränken. Teigrand mit einem aufgeschlagenen und verquirlten Ei bestreichen.

4. Zweite Blätterteigrondele drauflegen. Rand gut befestigen. Den Teig mit restlichem Ei bestreichen und Deckel ebenfalls mit Gabel einstechen.

5. In der Mitte des vorgeheizten Ofen 40-45 Minuten backen.

### Hinweis:

Dieses Rezept eignet sich perfekt als Restenverwerter nach einem Raclette-Plausch. Einfach die übrig gebliebenen Zutaten verwenden. Es können auch noch weitere Sachen (z.B. Gemüse) vom Raclette-Plausch zur Füllung hinzugegeben werden.

