

**Choche
& gnüsse**
mit David Geisser



RICOTTA-WIRZ-WÄHE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

SCHNELLER WÄHENTEIG

Das Mehl und das Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter langsam schmelzen. Das Wasser zur geschmolzenen Butter giessen. Das Wasser / Buttergemisch zum Mehl geben mit einer Kelle zu einem weichen Teig zusammenfügen.

Den Teig flach drücken und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach den Teig auswallen in eine Wähenform geben und den Guss darauf verteilen.

GUSS

Den Wirz halbieren, den Strunk entfernen und die Blätter in dünne Streifen schneiden. Danach die Wirzstreifen im Salzwasser kurz blanchieren und sofort kalt abschrecken.

Den Ricotta vorsichtig mit dem Geissmilchpulver vermengen.

Danach die Eier und den Meerrettich unterheben.

Zum Schluss die blanchierten Wirzstreifen in die Masse geben und diese mit den Gewürzen abschmecken.

Den Guss auf die ausgewallte Wähe geben und ca. 20. Minuten im auf 200° vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) in der unteren Hälfte backen.

Danach nochmals ca. 5-8 Minuten auf Unterhitze fertig backen.

EINKAUFSLISTE:

SCHNELLER WÄHENTEIG

180 G MEHL

½ TL SALZ

80 G BUTTER

90 ML WASSER

GUSS

500 G RICOTTA

100 G GEISSMILCHPULVER (BLÜEMLISBERG)

1 KLEINER WIRZ

3 EIER

1 TL GERIEBENER MEERRETTICH

1 MSP. CAYENNEPFEFFER

MEERSALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO