


Mediterrane Kräuterwähe

etwa 8 - 10 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Wähenform:

Teig:

- 2 Eier
- 2 dl Milch
- 1 Prise Salz
- 4 EL Olivenöl oder Baumnußöl
- 250 g Mehl
- ½ Beutel Dr. Oetker Backpulver
- 1 Stk. Zwiebeln klein, fein geschnitten
- 1 Stk. Knoblauchzehen fein geschnitten
- Limettenschale
- 4 Stk. Sardellenfilets fein geschnitten
- 8 Stk. getrocknete Tomaten grob geschnitten
- 50 g schwarze Oliven entsteint, grob gehackt
- 3 EL Pecorino (ital. Schafkäse) grieben (oder Hartkäse nach Belieben)
- 2 Bunde frische Kräuter (z.B. Rosmarin, Salbei, Thymian, Majoran, Basilikum)
- Cayennepeffer

1 Vorbereiten:

1 Wähenblech 24 cm Ø mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder mit Butter fetten.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Für den Teig Eier, Milch, Salz und Öl vermischen. Mehl und Backpulver sieben und unter die Eimasse rühren. Die restlichen Zutaten unterrühren. Den Teig auf dem vorbereiteten Blech ausstreichen.

In der unteren Ofenhälfte ca. 40 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 40 Minuten



Dr. Oetker AG/SA

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kräuterwähe kann am nächsten Tag im Ofen geröstet werden.
- Anstelle von Limettenschale Dr. Oetker Finesse Zitronenschale verwenden.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53