



Origine Händöpfelwäie

Zutaten

Rezept für 2 Wähen
vom 24 cm Durchmesser

Einlage

- 800 g** Kuchenteig, ausgewallt 3 mm
- 400 g** Speck, in feine Würfel geschnitten
- 4 Stk** Schalotten, fein gehackt
- 2 kg** Hero Origine Butterrösti Mittelland

Guss

- 4 Stk** Eier
- 300 g** Greyezer, geraffelt
- 6 dl** Vollrahm
- 10 g** Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 Prise** Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- Speck in einer Bratpfanne gut anbraten, Schalotten beigegeben und zusammen ca 10 min dünsten
- Speck - Zwiebelmischung mit der Rösti gut mischen
- Kuchenteig in runde Kuchenbleche legen und einstechen
- Röstmasse auf die Bleche verteilen
- Alle Zutaten vom Guss gut miteinander mischen und gleichmässig verteilen
- Bei 220°C mit offenen Zug backen bis die Oberfläche schön braun ist