

Pikante Apfelwähe

1	El	Butter	in Bratpfanne erwärmen
1	grosse	Zwiebel	schälen, in feine Streifen schneiden, in der Butter bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. dünsten, herausnehmen
1	El	Butter	in der selben Bratpfanne erwärmen
2-3		säuerliche Äpfel	schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden, in der Butter portionenweise kurz beidseitig anbraten, bis sie Farbe annehmen. Herausnehmen
1		Ei	alles zusammen pürieren
5	El	Rahm	
80	g	Gorgonzola	
½	TL	Senf	
		Salz, Pfeffer	
1	TL	Salbeiblätter, geh.	darunter mischen, abschmecken
1	TL	Rosmarin, geh.	
1		Kuchenteig rund	Wähenblech damit belegen, gut einstechen, die Zwiebeln darauf verteilen
4	El	Cheddar, grob gerieben	beide Käsesorten darauf verteilen, Äpfel darauf legen, Guss darüber geben
3	El	Parmesan, ger.	
50	g	Gorgonzola	würfeln, darauf verteilen
2	El	Cheddar, grob gerieben	darauf verteilen

Backen:

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen, unterste Rille, ca. 25 Min.
Kurz etwas auskühlen lassen