



**DIE STERNE**  
IM SAUERLAND

# GEMÜSEWÄHE

ZUTATEN für eine Form mit 30 cm Ø

ZUTATEN FÜR DEN HEFETEIG:

350 Gramm Weizenmehl Typ 405

30 Gramm frische Hefe

1 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

ca. 150 Gramm lauwarmes Wasser

50 Gramm Olivenöl

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

500 g Brokkoli

500 g grüner Spargel

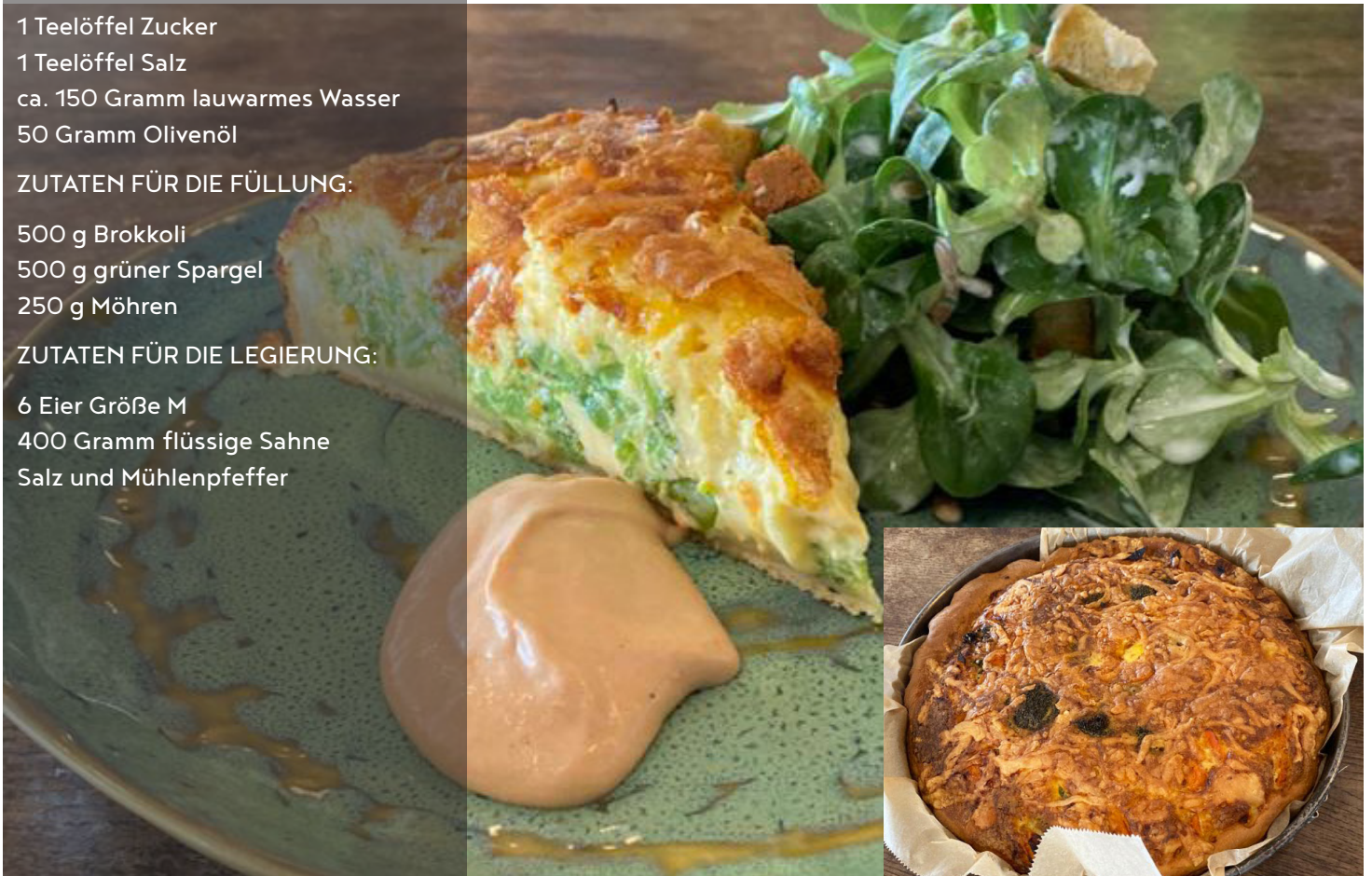
250 g Möhren

ZUTATEN FÜR DIE LEGIERUNG:

6 Eier Größe M

400 Gramm flüssige Sahne

Salz und Mühlenpfeffer



## ZUBEREITUNG

1. Aus den Teig-Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig herstellen. Abgedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
  2. Brokkoli und Möhren putzen, Spargel schälen und Enden abschneiden. Das Gemüse in Salzwasser abblanchieren, anschließend im Eiswasser abschrecken.
  3. Eier und Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.
  4. Hefeteig in Backformgröße ausrollen (Backform + Rand). Das Gemüse mit 250 Gramm geriebenem Käse auf dem Hefeteig verteilen. Mit der Sahnemischung übergießen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Celsius 60 Minuten backen.
- „Guten Appetit!“