

# Gemüsewähe



Rezept von V-Kitchen



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	35 Min.
Portionen	8
Gerät	Combair V2000 ab 2021

Gemüsewähe mit saisonalem Gemüse und Gruyère, mit knusprigem Blätterteig gebacken und saftig gefüllt. Ein vielseitiger Klassiker.

## Teig

1 rund ausgewallter Blätterteig, Ø 32 cm  
40 g geriebener Gruyère

## Füllung

700 g saisonales Gemüse, fein geschnitten  
2 Eier  
250 ml Rahm  
etwas gemahlene Muskatnuss  
1 TL Salz  
etwas Pfeffer

## Teig

Teig in das vorbereitete Blech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Gruyère gleichmässig über den Boden streuen.



## Füllung

---

Garraum mit PizzaPlus auf 200 °C vorheizen. Gemüse auf dem Käse verteilen. Eier und Rahm in eine Schüssel geben, gut verrühren, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Guss über das Gemüse giessen. Wähe auf dem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 35 Minuten backen.

**Garraum auf 200 °C mit PizzaPlus (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**PizzaPlus 200 °C während 35 Min.**

## Tipps

---

Gemüse kann je nach Saison angepasst werden. Saftiger Spinat, mediterran mit Peperoni, Zucchini und Tomaten oder Rüebl-Streifen, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

## Zubehör

---

Wähen-Blech (24 cm ø), mit Backpapier belegt oder gefettet, bemehlt

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 11.03.2026

