

# KÜRBIS-WÄHE MIT RACLETTEKÄSE



## Für 4 Personen

Backblech von ca. 25x25 cm oder 28 cm Ø

Butter für das Blech

### Teig:

200 g Mehl, z.B. halb Weissmehl, halb Dinkelvollmehl

¾ TL Salz

80 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

0,75 dl Wasser

1 EL Essig

### Belag:

2 Schalotten, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Butter zum Dämpfen

600 g Kürbis, z.B. Potimarron, gerüstet, ergibt 500 g Kürbisfleisch, in ca. 1 cm grosse Würfel geschnitten

0,5 dl leichte Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

150 g Seiler Raclettekäse, gewürfelt

2 EL Quittengelée, erwärmt

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser und Essig hineingiessen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

Für den Belag Schalotten und Knoblauch in Butter andämpfen. Kürbis dazugeben, mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 5 bis 10 Minuten knackig garen. Deckel entfernen, Flüssigkeit einkochen. Kürbis abschmecken, auskühlen lassen.

Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen. Im ausgebutterten Blech auslegen und Teigboden einstechen, 15 Minuten kühl stellen.

Kürbis auf dem Teigboden verteilen. Raclettekäse darüber verteilen. Quittengelée darüberträufeln. Auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 25 bis 30 Minuten backen.

# seiler

KÄSE SEIT 1928