

Gmües-Wäie von Sofie Keller

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Thymian

1.03 kg Kuchenteig	
2.5 kg Lauch	Zuschneiden.
75 g Butter	Alternativ auch 37.5 g Öl. In eine Pfanne geben. Lauch, Salz, Pfeffer und Thymian hinzugeben, zudecken und dämpfen. Auskühlen lassen, dann auf den Teig verteilen.
5.0 dl Milch	
5.0 dl Rahm	
10 Stück Eier	Mit Milch, Rahm, Salz und Pfeffer mischen. Über das Gemüse giessen. Bei 250°C in der unteren Ofenhälfte für ca. 25-30 min backen.