



Salzige Wähe mit Salsiccia Ticinese, Kartoffeln und Salbei

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 1 Ein ausgewallter runder Blätterteig à 230 g
- 320g Robiola-Käse
- 320g Béchamelsauce
- 200g geriebener Greyerzer
- 20 Salbeiblätter
- 720g Tessiner Grillwurst
- 480g Kartoffeln
- n.b. Olivenöl extra vergine

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in Stücke von 2 bis 3 cm schneiden und 10 bis 20 Minuten oder bis sie gar sind, wenn man mit einer Gabel hineinsticht, dämpfen.
2. Die Därme von den Tessiner Würsten abziehen und die Würste in unregelmässige Stücke schneiden.
3. In einer grossen beschichteten Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen und die Wurststücke mit den Salbeiblättern 4 bis 5 Minuten braten.
4. Die Kartoffeln dazugeben und mit der Wurst ein paar Minuten braten, damit sie den Geschmack annehmen und leicht gebräunt werden.
5. Den Ofen auf 200° vorheizen.
6. Den Blätterteig in eine runde Kuchenform mit einem Durchmesser von 26 bis 28 cm auslegen, dabei darauf achten, dass der Rand darüber hinaussteht.
7. Den Robiola mit der Béchamelsauce und dem Greyerzer mischen, bis eine glatte Mischung entsteht, und auf den Teig geben.
8. Die Mischung aus Kartoffeln und Tessiner Wurst darauf verteilen und in die Käsemischung einsinken lassen.

9. Den überschüssigen Teig etwas über die Füllung klappen und die Wähe 30 bis 35 Minuten backen, bis der Teig eine schöne braune Farbe angenommen hat.

10. 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen und in Kuchenstücke geschnitten servieren.