

WIRZ-TARTE

| | | |
|---------------|-------------------------------------|--|
| 300 g | Wirz | rüsten, in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden im Salzwasser oder im Dampf blanchieren auskühlen lassen |
| | Salz, Pfeffer | zum Würzen |
| 1 | Kuchenteig rechteckig ausgwalt | Teig mit dem Backpapier auf einem Blech auslegen Wirz auf dem Teigboden verteilen |
| 100 g 75 g | Speckwürfeli Greyerzer, gerieben | auf dem Wirz verteilen |
| 5-6 EL | Rahm | darüber träufeln |
| BACKEN | | ✓ Ofen vorheizen: 220°C ✓ untere Ofenhälfte, 15 bis 20 Min. |