

„Cholera“ Gemüse Kuchen aus dem Wallis

Zubereitung (für 4 Personen)

Teig

300 g	Mehl
0.75 TL	Salz
110 g	Butter, kalt
1.5 dl	Wasser

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugliessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Füllung

1 EL	Butter
400 g	Lauch, in feinen Streifen
1 dl	Wasser
2	Äpfel, geviertelt, in Scheibchen
250 g	Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag, geschält in ca. 4 mm dicken Scheiben
1,5 TL	Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle
wenig	Muskat

1) Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Lauch andämpfen, Wasser dazugliessen, zugedeckt ca. 8 Min. köcheln. Offen fertig köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist, auskühlen. Äpfel und Kartoffeln begeben, mischen, würzen.

2) 2/3 des Teiges zwischen Klarsichtfolie ca. 3 mm dick, rund auswallen. So in die vorbereitete Form legen, dass ein Rand von ca. 5 cm entsteht, gut andrücken. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Für den Deckel den restlichen Teig zwischen Klarsichtfolie ca. 3 mm dick, rund auswallen, beiseitelegen.

300 g	Walliser Bergkäse, grob gerieben
1	Ei, verklopft, zum Bestreichen

3) Die Hälfte der Füllung auf dem Teigboden verteilen, die Hälfte des Käses darüberstreuen, restliche Füllung darauf verteilen, mit restlichem Käse bestreuen. Teigrand mit Ei bestreichen. Teigdeckel auf die Füllung legen, Ränder leicht andrücken. Teig mit einer Gabel einstechen, mit Ei bestreichen.



Form: Für eine Springform von ca. 24 cm, gefettet

Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, lauwarm oder kalt servieren.

Rezept: Betty Bossi

E guete Appetit!