

Gommer Cholera

Zutaten für

8 Personen

| | |
|-------|---|
| 2 | Stück Blätterteig oder Mürbeteig ca. 25 x 25 cm |
| 6 | Kartoffeln geschält frisch |
| 4 | Äpfel Boskoop |
| 5 | Zwiebeln |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 250 g | Raclette-Käse |
| 20 ml | Sonnenblumenöl |
| | Hühnerei Eigelb |
| | Butter |



Zubereitung

1

Kartoffeln, Äpfel und Zwiebeln schälen. Kartoffeln und Käse in 2 bis 3 mm dünne Scheiben schneiden. Äpfel in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln in feine Ringe schneiden, in einer Bratpfanne mit Sonnenblumenöl braun anrösten

2

Eine Backform (20 cm x 20 cm) mit wenig Öl bestreichen, mit Teig auslegen und den Rand ca. 4 cm hochziehen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Hälfte der Apfelscheiben auf die Kartoffeln verteilen, alles mit der Hälfte des Käses abdecken und geröstete Zwiebeln geben. Dann den Schichtvorgang noch einmal wiederholen (Kartoffeln - Äpfel - Käse - Zwiebeln) und das zweite Teigblatt abdeckend darüber legen.

3

Die Teigränder zum Schluss gut mit einer Gabel andrücken und mit Eigelb oder Butter bestreichen. Dann das Ganze bei 190 °C ca. 45 Minuten backen.

Schwierigkeitsgrad mittel
Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

HEIDI UND ALAIN WELIG-KUMMER
RIEDERALP/WALLIS

