

Cholera

(für 10 Personen)

Zutaten: 200g Butter
 250g Zwiebeln gehackt
 500g Lauch fein geschnitten in Ringe
 500g Äpfel (säuerlich)
 1kg Kartoffeln gekocht und geschält
 300g Raclette-Käse
 500g Blätterteig
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss
 1 Ei

Zubereitung:

Die Butter bei leichter Hitze schmelzen. Die Zwiebeln und den Lauch andünsten. Die Kartoffeln und Äpfel in Scheiben schneiden und beifügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Zutaten gut mischen.

Den Teig auf Backblech oder in Backform legen. Die Hälfte der Masse auf den Teig verteilen, mit Käse (in Scheiben) belegen. Danach erneut mit Masse und zum Schluss nochmals mit Käse belegen. Mit dem restlichen Blätterteig zudecken, diesen gut einstechen, damit der Dampf beim Backen entweichen kann und mit Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen, bei 180° ca. 40 Minuten backen.