

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Gemüsekuchen Cholera

The Land/Wikipedia



**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp**

Zubereitung

- Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Lauch waschen, rüsten und in ca. 1 cm dicke Scheibe schneiden
- Zwiebeln fein hacken
- Walliser Alpkäse mit einer Röstiraffel raffeln
- Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden
- Butter in einer Bratpfanne schmelzen, gehackte Zwiebeln und Lauch andünsten
- Kartoffeln und Apfelscheiben begeben und mitdünsten
- Abschmecken mit Salz und Pfeffer
- Die Füllung in einer Schüssel abkühlen lassen
- Das Ei unter die Füllung mischen
- Backform (z. B. Wähenblech) mit einem Blätterteig auslegen, die Füllung auf dem Teig verteilen und den Käse darüberstreuen
- Mit dem zweiten Teig zudecken und mit dem Eigelb bestreichen
- Im unteren Teil des Ofens bei 200 °C ca. 30 bis 40 Minuten backen

Zutaten

2 Stk.	Blätterteig, rund
450 g	Kartoffeln, gekocht
120 g	Zwiebeln, geschält
300 g	Lauch
20 g	Butter
300 g	Walliser Alpkäse
300 g	Äpfel
1	Eigelb
1	Ei
	Salz, Pfeffer