

Menu

Gommer Cholera

Zutaten (für 4 Pers.)

2x runder Kuchenteig
Olivenöl
6 Äpfel (wenn möglich Boskop)
600 bis 700 Gramm festkochende grosse Kartoffeln (ein Tag früher kochen)
6 bis 7 grosse Zwiebeln
Halbrahm
Raclettekäse
Gewürze: Pfeffer und Salz

Zubereitung

Kuchenteig einstechen. Gschwellti vom Vortag fein raffeln auf dem Kuchenteig verteilen, anschliessend würzen. 6 – 7 grosse Zwiebeln fein hacken und im Olivenöl glasig dünsten - auf die Kartoffeln verteilen und würzen. Raclette Käse in fingerdicke Scheiben geschnitten, die Zwiebeln damit bedecken, mit Pfeffer würzen. Idared, Summered oder Boskop (3 Aepfel) dünn in Scheiben darauf verteilen. Ein weiterer runder Kuchenteig gitterartig eingestochen, 2 cm Rand frei lassen – Deckel. 180 bis 200 Grad, Untere Hälfte, ca. 30 – 40 Min. backen. Die letzten 10 Min. ein wenig Halbrahm in die Rillen füllen.
Mit grünem Salat und einem Milchkaffee servieren.