



Das Saison-Rezept:

Gomser Cholera

Vorbereiten: 30 Minuten
Backen: 40 Minuten

Für 4-5 Personen:

- 300 g kleine Kartoffeln
- Salz
- 100 g Zwiebeln
- 1 Esslöffel Butter
- 250 g Gomser oder Raclettekäse
- 250 g kleine Äpfel
- ca. 400 g Kuchenteig
- einige Butterflocken
- 1 Eigelb

Zubereitung:

Die Kartoffeln in nicht zu viel Wasser zugedeckt knapp weich kochen. Etwas abkühlen lassen, dann schälen und in dünne Scheiben schneiden; rasch und einfach geht dies mit dem Eierschneider. Die Kartoffeln leicht salzen.

Während die Kartoffeln kochen, die Zwiebeln schälen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden und in der warmen Butter etwa 5 Minuten dünsten. Abkühlen lassen. Den Käse entrinden und in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in dünne Schnitz-

chen schneiden.

Die Hälfte des Teiges zu einem etwa 3 mm dünnen Rechteck auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die vorbereiteten Zutaten lagenweise darauf verteilen, dabei rundum einen Rand frei lassen. Alles mit Butterflocken belegen. Den restlichen Teig ebenfalls rechteckig auswallen und über die Zutaten legen. Die Ränder auf etwa 2 cm zurückschneiden, nach innen aufrollen und mit einer Gabel festdrücken. Die Pastete nach Belieben mit Teigresten verzieren. Das Eigelb verrühren und die Pastete damit bestreichen.

Die Cholera im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während etwa 40 Minuten backen; dunkelt die Oberfläche zu schnell, mit Alufolie abdecken.

Tipp:

Diese Pastete ist eine alte Gomser Spezialität, die je nach Gemeinde, in der sie zubereitet wird, kleine Veränderungen erfährt. Variieren Sie also die Pastete nach Lust und Laune.

Pro Portion ca.:

- 18 g Eiweiß
- 37 g Fett
- 42 g Kohlenhydrate
- 581 kKalorien/2432 kJoule