



BIO-BERGMÄSEREI GOMS

3998 GLURINGEN

GOMMER CHOLERA

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln

80 g Butter **

2 Zwiebeln

3 Äpfel

200 g würziger Bio Gomser **

Salz

500 g Blätterteig eckig

evtl. Zucker

Die Kartoffeln mit Schale gar kochen, auskühlen lassen und dann schälen.

Die Butter in einer grossen Pfanne schmelzen. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in der Butter gold-braun anbraten. Inzwischen die Kartoffeln in feine kleine Stücke schneiden und zu den Zwiebeln geben.

Nach Geschmack salzen und alles weiter in der Pfanne auf kleiner Stufe braten.

Die Äpfel schälen, Gehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden (wie die Kartoffeln).

Den Käse (mit Rinde) reiben.

Ein Rundblech mit Mehl ausreiben.

Den Blätterteig so weit auswallen, damit er die Masse, die gleich auf das Rundblech gegeben wird noch bedecken kann.

Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Jetzt wird der Blätterteig auf das Rundblech gelegt und schichtweise mit Kartoffeln, Zwiebeln, Käse, Äpfel belegt. Dies wird wiederholt, bis alle Zutaten auf dem Blech sind. Am besten schliesst man mit einer Apfellage ab, dann bleibt alles saftig.

Die Blätterteig-Ecken werden nun über der Masse zusammengeschlagen, sodass sie sich gut überlappen.

(durch das Backen dehnt sich der Blätterteig aus und könnte sonst nicht alles bedecken)

Das Ganze wird nun ca. 1¼ Stunden gebacken.

Cholera kann deftig oder süss gegessen werden.

Die «Süssen» können noch Zucker über die Cholera streuen.

**** in der BIO-BERGMÄSEREI GOMS erhältlich**