

SAUERKRAUT – TARTE

1		Kuchenteig, rund (26cm)	in eine eingefettete Wähenform legen
300	g	Sauerkraut, gekocht	auf dem Teig verteilen
2	kleine	Gschwellti, in Würfeli	
1	kleiner	Apfel, in Würfeli	
100	g	Speck- oder Schinkenwürfeli	
2		Eier	mischen, begeben
2	dl	Rahm	
		Salz	
		Pfeffer	

Backen:

Im auf 220°C vorgeheizten Ofen, Mitte, 25 Min.

Tipp:

Vegivariante Schinken durch gekochte, rote Linsen ersetzen

Specktranchen im Backofen bei 160°C zwischen 2 Blechen eingeklemmt und mit Backpapier abgetrennt ca. 20 Min. rösten

2 fertige Kuchenteigformen verwenden

