

# Sauerkraut - Tarte

## Zutaten Teig:

200 g Mehl

120 g Butter

1 EL kaltes Wasser

1 Prise Salz

1 Eigelb

Pfeffer

## Zutaten Belag:

75 g geriebener Käse

500 g Sauerkraut

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

2 Eier

250 g gekochte Kartoffeln

100 ml Apfelsaft

150 ml Milch

2 EL Olivenöl

2 TL Senf

Salz, Pfeffer



## Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
- Für den Belag Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides im Olivenöl andünsten.
- Den Apfelsaft zugießen.
- Sauerkraut ebenfalls zugeben.
- Salzen und Pfeffern.
- Alles garen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
- Etwas abkühlen lassen.
- Teig in eine gefettete Springform drücken.
- Dabei einen Rand von ca. 3 cm hochziehen.

- Sauerkraut auf den Tarteboden geben.
- Kartoffeln in Scheiben schneiden.
- Scheibenkartoffeln auf das Sauerkraut legen.
- Eier, Senf, Milch, Salz und Pfeffer verrühren.
- Eiermilch über die Tarte gießen.
- Den geriebenen Käse überstreuen.
- Bei 180° C etwa eine Stunde backen.