

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 Pfeffer.
- 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.