



Gaumenschmaus

Walliser Cholera

**Das herz hafte Kartoffel-Lauch-
Gericht wärmt wunderbar in der
kalten Jahreszeit.**

RESTAURANT CAFÉ KULTUR
RESTAURANTLAVIE.CH

Kartoffel-Lauch-Kuchen

ZUTATEN

für eine Springform von 28 cm

Kuchenteig ausgewallt

1 kg Lauch

1 kg Kartoffeln festkochend

200 g Zwiebeln

3 Zehen Knoblauch

250 g Äpfel

250 g Raclettekäse

(Tipp: Chäshütte Bern)

1 Ei

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

VORBEREITUNG

- Lauch längs halbieren, waschen und in Würfel schneiden
- Kartoffeln schälen und in Würfel (ca. 1 – 2 cm) schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden
- Raclettekäse in kleine Würfel schneiden oder grob raffeln
- Springform mit Backpapier auskleiden und mit ausgewalltem Kuchenteig bedecken
- Eigelb vom Eiweiss trennen

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln in kochendem Salzwasser knapp weichkochen, abschütten und ausdampfen lassen
- Zwiebeln, Lauch, Knoblauch und Äpfel in einer grossen Pfanne mit wenig Butter andünsten
- Kartoffeln, Raclettekäse und Gewürze begeben und alles gut vermischen
- Die Masse in der Springform gleichmässig verteilen, den Kuchenteig auf den Seiten einfalten
- Mit Eiweiss bestreichen, Kuchenteigdeckel auf die Masse legen und auf der Seite gut andrücken
- Oberfläche mit Eigelb bepinseln und mit einem Küchenmesser trapezförmig einschneiden
- Während ca. 50 Minuten in der Ofenmitte bei 180 °C goldgelb backen