

# „Walliser Spezialitäten im Winter“



## Gommer Cholera (für 4 Personen)

### Zutaten Teig

325 g	Mehl
150 g	Butter
1 KL	Salz
8 - 9 EL	Wasser

### Zutaten Füllung

300 g	Lauch
1 Stk	Zwiebel
200 g	Butter

### Kochgruppe 3



500 g	Kartoffeln
Salz, Pfeffer	
300 g	Käse
450 g	Äpfel
1Stk	Ei

### **Zubereitung:**

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, in Stücke geschnittene Butter und Salz beifügen und zerreiben, Wasser dazugeben und zu einem Teig verarbeiten, 30 Minuten kühl stellen

Lauch und Zwiebeln in Ringe schneiden und in heisser Butter etwa 10 Minuten andünsten

Kartoffeln in genügend Wasser bissfest kochen, schälen, in Scheiben schneiden und zum Lauch geben, mit Salz und Pfeffer würzen

Käse in Scheiben schneiden

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in Scheiben schneiden

Die Hälfte des Teigs auswallen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech geben

Kochgruppe 3



Kartoffeln, Käse und Äpfel lagenweise auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand belassen und diesen mit etwas verklopftem Ei bestreichen

Restlichen Teig auswallen, die Füllung damit bedecken, Rand gut andrücken, Teigdeckel mit Ei bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen

Im Vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 50 Minuten backen.

Kochgruppe 3



Geschjier-Chuchi