

Sauerkraut-Quiche

- 220 g Dinkelvollkornmehl
- 90 g Butter
- Kräutersalz
- 400 g Sauerkraut
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 2 El. Öl
- 100 g Kartoffeln
- 80 g Bergkäse

Mehl, Butter, Salz und 4 – 5 El. kaltes Wasser zu einem Teig kneten.

30 Min kühl stellen.

Sauerkraut mit Zwiebelwürfeln in Öl dünsten.

Kartoffeln schälen, dazu reiben.

Ofen bei 200° C vorheizen.

Teig in Form geben, Sauerkraut darauf verteilen.

Käse darüber streuen.

35. Min backen.