

## Suurchrut-Wähe

### EINKAUF

1 Kuchenteig (32 cm Ø)  
500 g gekochtes  
Sauerkraut  
1 Saucisson (ca. 350 g)  
50 g Gruyère

719  
kcal

15  
Min.

+ ca. 30 Min. backen



### VORRAT

Milch  
Eier  
Mehl  
Salz, Pfeffer

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. **Kuchenteig** mit dem Backpapier in ein Blech (ca. 30 cm Ø) legen, Teigboden dicht einstechen.

2. **Sauerkraut** gut ausdrücken, auf dem Teigboden verteilen. **Saucisson** schälen, in Würfeli schneiden, auf dem Sauerkraut verteilen.

3. 2 dl **Milch**, 2 **Eier** und 1 EL **Mehl** verrühren, mit  $\frac{1}{4}$  TL **Salz** und wenig **Pfeffer** würzen. Guss über das Sauerkraut giessen, **Gruyère** darüberreiben.

4. Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

562  
kcal

Dieses Symbol zeigt den Nährwertgehalt pro Person an (=  $\frac{1}{4}$  des Rezepts).

25  
Min.

Dieses Symbol zeigt an, wie lang die Zubereitung eines Rezepts dauert. Wartezeiten (z. B. backen, kühl stellen) werden separat ausgewiesen.