

Speck-Sauerkraut-Apfeltarte



Zutaten (4 Personen):

Für den Mürbeteig:

- 200 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 75 g Butter in Flocken
- 1-2 EL Milch
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Zucker

Für den Belag:

- 2 Äpfel
- 2 rote Zwiebeln
- 125 g geräucherten Speck
- 1-2 EL Butterschmalz
- 500 g Sauerkraut
- 3 Eier
- 200 ml saure Sahne
- 150 ml Milch
- je 1 EL Petersilie, Schnittlauch und Thymian
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- 100 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Aus Mehl, Eiern, Salz, Zucker, Milch und der flöckchenweise zugefügten Butter einen Teig kneten. Den Teig zur Kugel formen und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Äpfel säubern, Haus ausstechen, Spalten schneiden. Zwiebel schälen, in Streifen schneiden. Speck in grobe Streifen schneiden. Schnittlauch, Petersilie und Thymian säubern, fein schneiden. Sauerkraut gut abtropfen lassen, grob hacken. Eier aufschlagen, Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Milch und saure Sahne unterheben, mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen.

Apfelspalten in heißem Butterschmalz beidseitig anbraten. Speck und Zwiebeln in wenig Butterschmalz anrösten.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Mürbeteig kreisrund ausrollen und in eine ausgefettete Tarteform geben. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und ein paar Minuten vorbacken.

Sauerkraut in der Tarteform verteilen. Apfelspalten und Speckzwiebeln darüber verteilen. Darauf den Eieguss geben. Zum Schluss mit dem geriebenen Käse bestreuen. Ungefähr 30 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens backen.

Quelle:

[Nach einer Rezeptidee vom ZDF.](#)