

## Kartoffel-Sauerkraut-Tarte

100 g Butter	mit
200 g Mehl	und
1 Ei	und
1 TL Salz	zu einem Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.
	Springform gut einfetten. Den Teig ca. 4 cm größer als die Backform ausrollen, in die Form legen und einen ca. 4 cm hohen Rand vorsehen. Den Teig mehrmals mit der Gabel einstechen. Boden bei 200 °C im Umluftbackofen 15 Minuten vorbacken. Etwas abkühlen lassen.
350 g Pellkartoffeln (vorwiegend fest- oder mehligkochend)	waschen, kochen, pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse geben.
1 Bund Lauchzwiebeln	putzen, in Ringe schneiden und mit
400 g Sauerkraut, Salz, Peffer,	
1 TL Majoran	und
1 EL gemahlene Kümmel	zu der Kartoffelmasse geben.
200 g Frischkäse	und
2 Eier	glatt rühren und unter die Kartoffelmasse geben.
	Die Füllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen und bei 200 °C ca. 25 Minuten backen.