

Rotkraut-Pie

Aussen knusprig, innen saftig – mmmh!



Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 30 Min.

2 Schalotten
50 g Baumnusskerne
2 Äpfel
200 g tiefgekühlte Marroni
1 EL Butter

500 g gekochtes Rotkraut
½ TL Salz
wenig Pfeffer

1 Ei
1 ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø)

Portion: 582 kcal, F 29 g, Kh 70 g, E 10 g

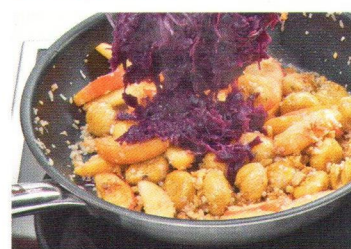
VEGI

1. SCHRITT



Schalotten und **Nüsse** grob hacken, **Äpfel** in Schnitze schneiden. **Marroni** und Äpfel in der warmen **Butter** ca. 5 Min. andämpfen. Schalotten und Nüsse kurz mitdämpfen.

2. SCHRITT



Rotkraut mit der Flüssigkeit begeben, mischen, würzen, in eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern (ca. 28 cm Ø) geben.

3. SCHRITT



Ei verknöpfen, Formenrand mit wenig Ei bestreichen. **Teig** dicht einstecken, auf die Form legen, am Rand gut andrücken, mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.