



Kartoffel-Apfel-Wähe

Text und Bild: Sonja Kolly, SBLV

Zutaten

für 2 Personen

125 g Weissmehl
1 Prise Fleur de Sel
15 ml Rapsöl
60 ml Wasser
2 mittelgrosse Kartoffeln
1 Apfel
Fleur de Sel
Thymian
150 g Vacherin Fribourgeois AOP,
in feinen Streifen

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben. Salz beifügen und gut vermischen. Eine Mulde formen und das Rapsöl sowie die Hälfte des Wassers hinzugeben. Die Zutaten mit den Fingerspitzen von der Mitte aus vermischen. Das restliche Wasser hinzugeben und kneten. Auf einer sauberen Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und 5 Minuten weiterkneten. Den Teig zu einer weichen Kugel verarbeiten. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln und den Apfel waschen, jedoch nicht schälen. In dünne Scheiben schnei-

den. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund auswallen (0,5 cm dünn). Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem Pinsel etwas Rapsöl auf den Teig streichen. Die Kartoffel- und die Apfelscheiben rosettenförmig darauf anordnen. Mit etwas Fleur de Sel und Thymian bestreuen. Grosszügig mit dem geschnittenen Vacherin Fribourgeois AOP belegen. Im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort geniessen. ■

Rezeptbäuerin



Sonja Kolly
Corbières (FR)

Seit 2021 vertritt Sonja Kolly die Westschweiz als Vorstandsmitglied des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands. Sie betreibt mit ihrem Mann einen Milchwirtschaftsbetrieb mit 60 Holstein- und Redholsteinkühen. Die gelieferte Milch wird hauptsächlich zu Vacherin Fribourgeois AOP verarbeitet. Im Sommer produziert die Familie Kolly auf der Alp Montasson 1,5 Tonnen Vacherin Fribourgeois d'alpage AOP. Dieser regionale Käse hat nicht nur eine span-

nende Entstehungsgeschichte, sondern lässt sich mit den verschiedensten Gerichten kombinieren. Die Geschichte und einige Rezepte finden Sie unter vacherin-fribourgeois-aop.ch. In ihrer Freizeit verbringt Sonja Kolly sehr oft Zeit mit ihrer Familie. Sie kocht leidenschaftlich gern, geht aber von Zeit zu Zeit auch auswärts in einem Restaurant essen. Ihr Lieblingsgericht sind Älplermagronen vom offenen Feuer.

Mehr Rezepte auf www.ufarevue.ch/rezepte