

## Cholera (aus der Schweiz)

<b>1 Kg Kartoffeln</b>	20 Minuten kochen. Anschließend pellen und in Scheiben schneiden.
<b>2 Stangen Lauch</b>	in Scheiben schneiden und 3 Minuten vorkochen.
<b>3 mittelgr. Äpfel</b>	schälen und in Scheiben schneiden. 1 Springform mit
<b>1 Platte Blätterteig</b>	auskleiden. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Füllung schichtweise in die Springform geben.
<b>250g Pizzaschmelz</b>	zwischen die lagen geben und mit
<b>150ml Sojacuisine</b>	übergießen. Die Cholera mit
<b>1 Platte Blätterteig</b>	bedecken (Insgesamt ca. 250g Blätterteig). Die Kanten mit einer Gabel zusammendrücken. In den Teig kleine Löcher pieksen und mit
<b>Sojamilch</b>	bepinseln. Bei 180° C ca. 30 Minuten backen.

***Ergibt: 1 Springform (28 cm ø)***

***Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten***

***Kochzeit: 23 Minuten***

***Backzeit: 30 Minuten***