

Zwiebelkuchen

Teig:

200 g Mehl
½ TL Salz
75 g Butter oder Margarine
6 EL Wasser

Zutaten schnell zu einem glatten Teig kneten und in eine runde Form drücken, Rand hochziehen und für ca. eine halbe Stunde kalt stellen.

Füllung:

2 große Gemüsezwiebeln
etwa 150 g durchwachsener Speck

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Mit etwas Butter glasig dünsten, Speck hinzufügen und Masse etwas auskühlen lassen.

Für den Guß:

250 ml Sahne (oder als leichtere Variante Crème fine)
2 Eier
1 TL Stärke
Salz, Pfeffer, Muskat

Zwiebelmasse auf dem Teig verteilen und den Guß über die Masse gießen.

Backen: 25 Minuten auf der untersten Rille bei 220 °C im vorgeheizten Backofen

Tipp:

Der ausgekühlten Zwiebelmasse einen in kleine Stücke gewürfelten Fetakäse unterheben – gibt besondere Würze.

Als Getränk empfehlen wir „klassisch“ zum Zwiebelkuchen Federweißer.

Guten Appetit!