

Zwiebeltorte

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung Backmischung für Pizza- u. Gemüsekekchen, 450 gr Zwiebeln, 200 gr gekochten Schinken, 200 gr Champignons oder 1 Glas, 250 gr geriebenen Käse z.B. Gouda, 4 Eier, 2 Becher Saure Sahne, 1 Becher Creme fraiche, Salz, Pfeffer, Paprika, 3 Esslöffel Margarine.

Die Vorbereitungen:

Pizzateig nach Packungsangabe zubereiten u. gehen lassen. Eine Springform fetten u. den Teig hineingeben, Ränder hochziehen.

Die Zubereitung:

Zwiebeln schälen u. in Scheiben schneiden. Schinken würfeln, die Pilze ebenfalls in Scheiben schneiden. Fett in einem Topf erhitzen u. die Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen. Den Schinken u. die Champignons dazugeben alles gut würzen u. solange Schmoren bis die Flüssigkeit verdampft ist. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Creme fraiche, der sauren Sahne vermischen u. den geriebenen Käse untermischen. Ebenfalls würzig mit Salz, Pfeffer u. Paprika abschmecken.

Das zubereitete Gemüse mit einer Schöpfkelle auf den Teig geben u. dann alles mit der Käse-Eier Mischung übergießen.

Bei 180° C für ca. eine Stunde (siehe Backanleitung) in den Backofen.