Eine echte Saarländische Lyonertorte bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Ring Lyoner, ca 4-5 mittelgroße Zwiebeln, ca 125-150 gr Bauchspeck (Dürrfleisch), 400 gr Mehl (oder fertiger Pizza Teig), 0,5 Hefewürfel, lauwarmes Wasser, Prise Salz, Prise Pfeffer, handvoll Petersilie, Prise Dillspitzen, 1 Becher sauere, ca 4 Eier, 1 Päckchen Parmesan-Käse.

Die Vorbereitungen:

Lyoner und Bauspeck in Würfel schneiden, Zwiebel in Scheiben schneiden.
Bauchspeck anbraten. Zwiebeln dazu geben. Lyoner extra anbraten.

Die Zubereitung:

Hefeteig (oder den fertigen Pizzateig) auf einem Kuchenblech ausrollen. Lyoner, Zwiebeln, Bauchspeck darauf verteilen. Die kleingehackte Petersilie und den Parmesankäse darüber verteilen. Eier mit saurer Sahne verrühren. Dillspitzen dazu geben. Die Flüssigkeit über den belegten Teig verteilen.
Backofen auf 200° C vorheizen. Blech in den Ofen schieben. Backzeit: ca 20 Minuten.
Guten Appetit wünscht Euch Reimund Fohr

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de