

Zwiebelkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Mehl, 3 Esslöffel kaltes Wasser, 1 Prise Salz, 100 gr Butter, 8 mittelgroße Zwiebeln, 100 gr durchwachsener, gewürfelter Speck, 2 Esslöffel Butter, 200 ml Schlagsahne, 2 Eier, Salz und Pfeffer, 150 gr geriebener Emmentaler, 1 Prise Zucker.

Die Vorbereitungen:

Die Zutaten Mehl+Wasser+Salz+100g Butter rasch zu einer glatten Teigkugel verkneten und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die geschälten Zwiebeln in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

Den Speck und die Zwiebeln in der Butter 5 Minuten glasig dünsten und eine kleine Prise Zucker dazugeben.

Die Sahne, Eier, Salz, Pfeffer und Käse gut vermischen (Schüttelbecher o.ä.) und über die etwas abgekühlten Zwiebeln geben.

Die Zubereitung:

Den Teig auf etwas mehr als Springformgröße (26cm) ausrollen und so in die Springform geben das ein 2-3cm hoher Rand entsteht. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die Zwiebelfüllung auf dem Teig verteilen und ca. 45 Minuten bei 200°C im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene backen.

Dazu serviert man am Besten einen trockenen Weißwein.

Guten Appetit!

Tip: für ein Blech einfach von allem das doppelte nehmen