Zwiebelkuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

400 gr Zwiebeln, 150 ml Milch, 100 gr Mehl, 100 gr geriebenen Käse (z. B. Gouda), 3 Eier, 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Päckchen Backpulver, 50 gr Speckwürfel, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° - 190° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.
Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Zwiebeln schälen und würfeln.
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.
Teig in vorbereitete Form geben und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.
Diesen Zwiebelkuchen kann man kalt und warm servieren.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de