



ZWIEBELKUCHEN VOM BLECH

Zutaten:

- 1,5 kg Gemüsezwiebeln
- 125 ml Weißwein
- 1 Esslöffel Kümmelsaat nach Geschmack
- 4 Eier
- 250 g Schmand
- Brauner Zucker
- Salz / Weißer Pfeffer
- Muskatnuss
- Schnittlauch
- Hefeteig
- 150 g Deutscher Reibekäse/Bergkäse
- Butter

So wird's gemacht:

Die Zwiebeln, halbieren und in feine Streifen schneiden. Mit Weißwein und 1/8 l Wasser in einem ausreichend großen Topf zum Kochen bringen. Mit dem Kümmel, Salz, Pfeffer und dem Zucker würzen und zugedeckt 40 Minuten bei schwacher Hitze köcheln.

Den Hefeteig herstellen und abgedeckt ruhen lassen. Die Eier mit Schmand glatrühren und mit Salz, weißem Pfeffer und geriebenem Muskat würzen. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und zugeben.

Nun die Zwiebeln abgießen, abkühlen lassen und mit dem Schmand verrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Den Teig auf Backblechgröße ausrollen und auf das nun mit bemehltem Backpapier ausgelegte Blech geben. Die Zwiebelmasse darauf verteilen und

gleichmäßig verstreichen. Das Ganze mit dem Käse bestreuen. Auf der untersten Schiene des 220°C heißen Ofens 15 Minuten backen, dann auf der mittleren Schiene weitere 15 Minuten bei 180°C nachbacken lassen.

Variante:

Mit getrockneten Tomaten



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN