

Pikanter Zwiebelkuchen

[Griaß di Rezepte](#)[Gemüse](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Aus den Teigzutaten einen Germteig zubereiten und gehen lassen. In der Zwischenzeit den Speck oder die Wurst würfelig schneiden und anbraten. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und glasig dünsten. Das Backrohr auf 200 °C vorheizen. Den Teig ausrollen und auf ein befettetes Blech legen, mit einem 1/8 l Rahm bestreichen. Den restlichen Rahm mit den beiden Eiern und den Gewürzen verrühren. Die Zwiebel-Speck-Mischung auf dem Teig verteilen, mit der Rahmmischung übergießen. Den geriebenen Käse darüberstreuen.

Im Backrohr ca. 35 Minuten goldgelb backen.

Gutes Gelingen!



ZUTATEN

Teig:

40 dag Mehl

6 EL* Öl

1 Pkg. Germ

1/8l Milch

1/8l Wasser

2 ganze Eier

Belag:

1 kg Zwiebel

25 dag Speck (oder pikante Wurstreste)

Salz, Pfeffer

Guss:

3/8 l Rahm

2 Eier

geriebener Käse nach Geschmack

Salz, Kümmel