Nah&Frisch



Rosa D. User

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