Rezept

Zwiebeln mit Speck-Käse-Haube

Ein Rezept von Zwiebeln mit Speck-Käse-Haube, am 29.04.2024

Zutaten

- **400 g** Zwiebeln
- Salz
- **150 g** magerer Speck in dünnen Scheiben
- **50 g** saure Sahne
- **1 EL** Öl
- Pfeffer, frisch gemahlen
- **300 g** Bergkäse, Raclettekäse oder Emmentaler

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin bei schwacher Hitze etwa 10 Min. dünsten. Dabei häufig durchrühren und nicht zu braun werden lassen.

2. Die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck in feine Streifen oder Würfel schneiden. Den Käse von der Rinde befreien und ebenfalls in Würfel schneiden. Speck und Käse mit der sauren Sahne mischen.

3. Das Raclettegerät anheizen. Ein paar Zwiebelringe in den Pfännchen verteilen, mit Speck-Käse-Mischung bedecken und im heißen Gerät etwa 5 Min. garen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.