

## Rezept

# Vegetarischer Zwiebelkuchen mit Walnüssen

Ein Rezept von Vegetarischer Zwiebelkuchen mit Walnüssen, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl (+ Mehl für die Arbeitsfläche)	<b>100 g</b> kalte Butter
Salz	<b>750 g</b> Zwiebeln
<b>2 EL</b> Öl	<b>2 TL</b> getrockneter Thymian
<b>40 g</b> Walnuskerne	<b>3</b> Eier (Größe M)
<b>300 g</b> saure Sahne	Salz
Pfeffer	Fett für die Form
Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte zum Vorbacken	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarteform (28-30 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 685 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit der kalten Butter in Flöckchen, 1/2 TL Salz und ca. 4 EL kaltem Wasser rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Teig in die gefettete Form legen, dabei einen kleinen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im Backofen (unten) 15-20 Min. vorbacken, dann aus dem Ofen nehmen. Backpapier samt Hülsenfrüchten entfernen.
3. Während der Vorbackzeit für den Belag die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelringe darin bei kleiner Hitze 10-12 Min. andünsten, dabei zwischendurch umrühren. Thymian unterrühren und alles leicht salzen und pfeffern. Walnuskerne grob hacken.
4. Eier und saure Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Zwiebelmasse auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen, dann die Eier-Sahne-Mischung darübergießen. Mit den Walnüssen bestreuen. Zwiebelkuchen im heißen Ofen (Mitte) weitere 35-40 Min. backen.