

Rezept

Viererlei-Zwiebelkuchen

Ein Rezept von Viererlei-Zwiebelkuchen, am 07.11.2024

Zutaten

1 Pck. Brotbackmischung (500 g; z. B. Landbrot)	je 400 g rote, weiße und braune Zwiebeln
1 Stange Lauch	150 g Räucherspeck
2 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer	2 TL Kümmel
4 Eier (Größe M)	200 g saure Sahne
200 g Crème fraîche	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH (6 Portionen) 1 STD. + 30 MIN. GEHEN + 30-35 MIN. BACKEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Backmischung nach Packungsangabe zubereiten und 30 Min. gehen lassen. Inzwischen Zwiebeln schälen und in 1/2 cm dünne Ringe hobeln. Lauch putzen, längs aufschneiden, waschen und in dünne Ringe schneiden. Speck in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne in 1 EL Öl kross ausbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Zwiebeln im Speckfett 5 Min. anbraten, zugedeckt bei schwächerer Hitze 10 Min. dünsten. Dann den Lauch dazugeben und noch 10 Min. mitdünsten. Alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
2. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein tiefes Backblech mit übrigem Öl bepinseln und mit Mehl bestäuben. Teig auf wenig Mehl ausrollen, Blech damit auskleiden. Eier, saure Sahne und Crème fraîche verquirlen, mit dem Zwiebelmix mischen und auf dem Teig verteilen. Speckstreifen darüberstreuen. Zwiebelkuchen im Ofen (2. Schiene von unten) in 30-35 Min. goldbraun backen, falls nötig nach 20 Min. mit Backpapier abdecken.