

Rezept

Zwiebel-Lauch-Kuchen mit Romanasalat

Ein Rezept von Zwiebel-Lauch-Kuchen mit Romanasalat, am 15.05.2025

Zutaten

3 rote Zwiebeln	1 Stange Lauch
8 EL Olivenöl	1 TL Kümmelsamen
3 Prisen Zucker	125 ml trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
Salz	Pfeffer
1 Packung frischer Blätterteig (Rolle; 270 g; aus dem Kühlregal)	1 Ei (M)
200 g Scamorza (ital. Räucherkäse)	50 g Sahne
1 TL körniger Senf	1 EL Weißweinessig
Backpapier für das Blech	2 Romana-Salatherzen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 - 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Für den Belag die Zwiebeln schälen, den Lauch waschen und putzen. Beides in schmale Ringe schneiden. In einer Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Lauch darin bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. braten; dabei mehrmals wenden. Kümmel und 1 Prise Zucker unterrühren und alles 1 Min. weiterbraten.
2. Das Zwiebelgemüse mit dem Wein ablöschen und weiterschmoren, bis er verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und noch 1 Prise Zucker würzen. Vom Herd nehmen und in einer Schüssel abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und den Teig darauf entrollen. Rundherum den Teig zu einem kleinen Rand umklappen und mit den Fingern festdrücken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ei und Sahne miteinander glatt verquirlen und unter den Pfanneninhalte mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Käse in Scheiben schneiden und mit den größeren den Teigboden belegen. Darauf die Zwiebel-Lauch-Masse verteilen und mit den kleineren Käsescheiben belegen. Im heißen Ofen (unten) ca. 12 Min. backen. Dann auf der mittleren Schiene in weiteren 6 - 8 Min. goldbraun backen.
5. Inzwischen den Weinessig mit Senf und übrigem Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 guten Prise Zucker kräftig würzen. Die Salatherzen putzen, in einzelne Blätter teilen, waschen, trocken schleudern und mit der Vinaigrette vermengen. Den Salat zum Blechkuchen servieren.