

Rezept

Zwiebelkuchen mit Lauch

Ein Rezept von Zwiebelkuchen mit Lauch, am 25.04.2024

Zutaten

600 g Zwiebeln	2 Stangen Lauch
150 g durchwachsener Räucherspeck	1 EL Öl
3 Eier	150 g saure Sahne
Salz	Pfeffer
1 Packung fertig ausgerollter Hefe- oder Pizzateig (für 1 Backblech, aus dem Kühlregal, etwa 450 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln (schnell und einfach mit dem Blitzhacker). Den Lauch putzen, längs aufschneiden, gründlich waschen und ebenfalls klein schneiden. Den Speck von Schwarte und Knorpeln befreien und klein würfeln.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Öl erhitzen, den Speck darin kurz braten. Zwiebeln und Lauch hinzufügen und unter Rühren etwa 5 Min. dünsten.
3. Die Eier mit der sauren Sahne, Salz und Pfeffer verrühren. Die Zwiebelmischung unterrühren. Den Teig auf das Backblech legen, die Zwiebelmasse darauf verteilen. Den Zwiebelkuchen im heißen Ofen (Mitte) etwa 35 Min. backen, bis er schön gebräunt ist.