

Zwiebelkuchen



Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit: ca.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten und Zubereitung:

Rezept für ein Blech:

- ♦
- ♦ 300 g Mehl
- ♦ ½ Hefewürfel
- ♦ 50 ml Olivenöl
- ♦ 1 TL Salz
- ♦ ca. 150 ml lauwarmes Wasser
- ♦ 1 TL gem. Kümmelpulver

Mehl in eine Schüssel geben, restl. Zutaten zufügen und zu einem glatten Teig kneten, ca. 30 Min. gehen lassen. Auf einem eingefettem Blech dünn ausrollen.

Für die Zwiebelmasse:

- ♦ 2 Taschentücher :-)
- ♦ 600 g Zwiebeln - schälen, in kleine Stücke schneiden oder auf einer scharfen Reibe in Ringe schneiden.
- ♦ 100 – 150 g Speck
- ♦ 1 Becher Sahne
- ♦ 2 Eier
- ♦ Salz und Pfeffer
- ♦ 1 TL ganzer Kümmel - wer mag ;-)

Speck in einer Pfanne anbraten, Zwiebeln dazu geben und glasig dünsten. Alles etwas abkühlen lassen. Sahne und Eier unterrühren, alles auf den Teig geben und bei 180 Grad 30 Min. backen.

Tipp: damit es mit dem Weinen nicht so schlimm wird draußen auf dem Balkon/Terrasse kleinschneiden, bei leichtem Wind ist es genial.