

Rezept für Zwiebelkuchen zur Verfügung gestellt von Joli und Ernst Schulz

Aus 200g Mehl
100g Butter
1 Eigelb
½ Teelöffel Salz
1 Esslöffel Wasser

knetet man einen Teig und

lässt ihn in Folie gewickelt etwa **eine Stunde** im Kühlschrank ruhen.

Dann in einer runden Kuchenform bei 200 Grad Celsius im vorgeheizten Ofen 10 Min. backen.



Für den Belag:

120g geschnittene Zwiebelringe und
80g gewürfelten Speck in Butter dünsten, abkühlen lassen.

250g geriebenen Greyerzer Käse,
3 Esslöffel gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch u.ä.),
4 Eier,
½ Teelöffel Salz,
¼ Liter Sahne und
etwas weißen Pfeffer
mit dem
Zwiebel-Speck-Gemisch vermengen,
auf den Teig geben.

35-40 Minuten bei 200 Grad Celsius backen und fertig ist der herzhafteste Zwiebelkuchen.

Ich wünsche gutes Gelingen und guten Appetit!

Übrigens schmeckt der Zwiebelkuchen auch noch sehr gut, wenn er eingefroren war, aufgetaut worden ist und dann in der Mikrowelle wieder aufgewärmt wird. Lecker, lecker...