



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 50

Zwiebelkuchen

Zutaten

Hefeteig :

500 g Mehl

1 Packung Trockenhefe

8 g Salz

275 g Wasser

 **1 EL** Olivenöl

Alle Zutaten miteinander verkneten und bei 35°C 1 Stunde gehen lassen

Belag :

300 g saure Sahne

4 Eier, Größe M

200 g Bauchspeck, gewürfelt

4 große Zwiebeln

 **Geräuchertes Paprikapulver**
edelsüß

 **1 EL** Kümmel

 **Muskatnuss**

 **1 TL** Thymian, gerebelt

 **1 TL** Rosmarin, gerebelt

 **Chili Ancho**

 **Salz**

Rezept

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Dann den Speck in einer Pfanne auslassen, Zwiebeln, Paprika und Kümmel dazugeben und anschwitzen. Erkalten lassen. Die Eier mit der sauren Sahne verquirlen und mit den restlichen Zutaten mischen. Kurz kühl stellen. Jetzt den Hefeteig nochmals gut durchkneten, ausrollen und in einer gebutterten Springform oder einem Blech auslegen und den Rand hochziehen. Die Zwiebelmischung auf dem Teig verteilen, mit der Eiermasse übergießen und bei 180°C Umluft ca. 35 - 40 Minuten backen. Für eine vegetarische Variante einfach den Speck weglassen (ggfs. das Salz durch Rauchsatz ersetzen) und 15 Minuten vor Ende der Backzeit mit gehobeltem Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!