

Benötigte Zutaten

Für den Teig:

380 g	Dinkelmehl
Prise	Salz
Prise	Zucker
1 Pkg.	Trockengerm
200 ml	lauwarmes Wasser
50 g	Premium Teebutter
etwas	Premium Teebutter für die Form
etwas	Mehl zum Arbeiten

Für die Fülle:

800 g	rote und weiße Zwiebeln
150 g	Speckwürfel
2 EL	Sonnenblumenöl
2	Eier (Gr. M)
200 g	Premium Schlagobers
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
200 g	geriebener Käse

Zwiebelkuchen

Herzlich Willkommen in der ORF-Fernsehgartenküche in Salzburg-Nonntal. Die frischen Zwiebeln sind wieder da und mit ihnen macht unsere Fernsehgartenköchin Iris Köck einen richtig feinen, herbstlichen Zwiebelkuchen.

Anleitung

1. Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen und eine Mulde in den Teig machen. Die Trockengerm, das lauwarme Wasser sowie die Butter hinzufügen und gut miteinander verkneten.

2. Den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen. In der Zwischenzeit die Fülle herstellen.

3. Dafür Zwiebeln schälen und fein schneiden. Die Zwiebeln mit den Speckwürfeln in etwas Öl anrösten, bis die Zwiebeln glasig sind. Danach die Masse auskühlen lassen.

4. Eier und Schlagobers miteinander verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zur ausgekühlten Zwiebelmischung geben. Außerdem etwa die Hälfte des Käses dazugeben.

5. Eine Springform (Ø 26 cm) gut einfetten, mit dem Teig auskleiden und die Zwiebelmischung darauf verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen.

6. Gebacken wird bei 200 °C für ca. 30 Minuten. Der Zwiebelkuchen schmeckt warm mit Salat, aber auch kalt als Snack.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten