



Zwiebelkuchen

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

	Für die Füllung:	500 g	helle Zwiebeln
500 g	rote Zwiebeln	200 g	Schmand
100 g	Reibekäse	125 g	Schinkenwürfel
2 EL	Pflanzenöl	2	Eier, Größe M
	Salz & Pfeffer		Paprikapulver, edelsüß
	Für den Boden:	250 g	Dinkelmehl
ca. 7 g	Trockenhefe	1/2 TL	Zucker
125 ml	Milch	30 g	Margarine
1 Prise	Salz		

Zubereitung

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben und mit der Trockenhefe vermischen.
2. Milch und Margarine leicht anwärmen und zum Mehl geben. Zucker und Salz noch hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort für ca. eine Stunde gehen lassen.
4. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
5. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel mit den Zwiebeln andünsten. Kurz abkühlen lassen.
6. Schmand, Eier, Reibekäse miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
7. Die Zwiebeln mit dem Speck hinzufügen und alles gut miteinander vermengen.
8. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Springform geben. Einen ca. 4 cm hohen Rand andrücken.
9. Die Zwiebel-Schmandmasse auf den Teig geben und bei 160 °C Umluft oder 180 °C Ober- und Unterhitze etwa 40 Minuten backen lassen.

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Zwiebelkuchen

Stand 22.08.2022