Vegetarischer Zwiebelkuchen

PORTIONEN: FÜR 4-6 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1–2 EL Wasser
- 500 g Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 200 g Schmand oder Crème fraîche
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss nach Geschmack
- Optional: etwas Kümmel

Zubereitung

Mehl, Butter, Ei, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Nach Belieben mit Kümmel würzen. Schmand und Eier verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Teig ausrollen, eine gefettete Springform damit auslegen. Zwiebeln gleichmäßig darauf verteilen und die Schmand-Ei-Mischung darüber gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) etwa 35–40 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Lauwarm genießen – passt hervorragend zu einem frischen Salat.

Lindchen schmeckt