Zwiebelkuchen mit Speck

Der Zwiebelkuchen mit Speck und Käse schmeckt zur jeder Jahreszeit. Das Rezept mit Mürbteigboden findest du hier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,1 h

Zutaten

Mürbteig

2 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
4 EL	Wasser (kalt)
250 g	Mehl glatt
140 g	Butter (kalt)

für den Belag

300 g	Zwiebel
250 g	Schinkenspeck
2 EL	Öl
5 Stk.	Eier
125 ml	Milch
125 ml	Schlagobers
0.5 Bündel	Petersilie
150 g	Käse (Gouda, Emmentaler etc.)
	Muskatnuss (gerieben)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst den Mürbteig, für den **Zwiebelkuchen mit Speck** zubereiten. Dazu die Eidotter mit Salz und Wasser verrühren. Das Mehl und die Butter in kleine Stücke geschnitten, zugeben und zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank für 60 Minuten kalt stellen.

2. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden, mit etwas Öl in einer Pfanne kurz anbraten. Von der Herdplatten nehmen.

3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Tarteform ca. (Ø 24 cm) mit Butter einfetten. Den Teig dünn ausrollen und die Form damit auslegen.

4. Jetzt die Zwiebeln und den Schinkenspeck darauf verteilen. Die Eier mit Milch, Schlagobers, gehackte Petersilie und die Hälfte vom geriebenen Käse verquirlen. Mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Über die Fülle gießen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

5. Im Ofen zirka 45 Minuten backen, in den letzten 15 Minuten die Temperatur auf 170 °C reduzieren.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Tarteform
Steinzeug, Ø 24 cm

Tipp