Zwiebelkuchen ohne Boden

Das Rezept für den Zwiebelkuchen ohne Boden ist ein ideales Gericht, wenn es einfach, würzig und besonders saftig schmecken soll. Ganz ohne Teigboden, dafür mit viel Geschmack!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Zwiebel
200 g	Speck (geräuchter)
1 EL	Butterschmalz (oder Butter)
4 Stk.	Eier
200 ml	Vollmilch
200 g	Käse (Emmentaler, Gouda, Bergkäse, etc.)
150 g	Weizenmehl (Type 405)
0.5 TL	Kümmel (ganz)
	Salz und Pfeffer
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Um eine **Zwiebelkuchen ohne Boden** zuzubereiten die Zwiebeln schälen und in fein zerschneiden. Den geräucherten **Speck** ebenfalls klein würfeln. Beides in heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten glasig dünsten, bis die Zwiebeln weich sind. Anschließend vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. In einer großen Schüssel Eier und Vollmilch gründlich verquirlen. Den geriebenen Käse sowie das Weizenmehl unterheben. Die Masse mit Kümmel, Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Zum Schluss die Speck-Zwiebel-Mischung gleichmäßig unterrühren.

4. Eine Springform (22 cm) gut einfetten, die Zwiebelmasse einfüllen und glatt streichen. Den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten goldbraun backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt und die Masse gestockt ist. Den Zwiebelkuchen kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und warm servieren.

Tipp

Zum Zwiebelkuchen schmeckt ein grüner Kopfsalat mit Kürbiskernöl mariniert.