

# Zwiebelkuchen vom Blech

## Zutaten:

- 400 g Weizenmehl Type 405
- 6 Eier
- 2 Eßl. kaltes Wasser
- Salz
- 240 g Butter
- 1200 g Zwiebeln
- 300 g Schinkenwürfel
- 300 g Schmand
- Pfeffer aus der Mühle
- Gemahlener Muskat
- 2 Eßl. Schnittlauch
- 2 Eßl. Petersilie
- 2 Eßl. Kräuter der Provence
- 100 g Greyerzer Käse (alternativ gereifter Bergkäse)
- (Kümmel)

Mehl, 2 Eier, Wasser, Butter und Salz zu einem Mürbeteig kneten. Den Mürbeteig 30 min. kalt stellen. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In 40 g Butter die Zwiebeln andünsten, dann den Schinken untermischen und kurz mit anbraten. Pfanne vom Herd nehmen. Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Einen kleinen Rand formen. Den Kuchenboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zwiebeln und Speck auf dem Teig verteilen.

Schmand mit 4 Eiern verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Petersilie fein hacken, Schmand mit allen Kräutern würzen. Auf dem Zwiebelkuchen verteilen. Mit dem geriebenen Greyerzer Käse (man kann auch gereiften Bergkäse nehmen) und je nach Geschmack mit Kümmel bestreuen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Blech mit dem Zwiebelkuchen auf der mittleren Schiene 15 min. backen. Dann die Temperatur auf 175 Grad reduzieren. Das Blech weitere 30 min. backen (Dauer je nach Backofen).

Guten Appetit



*Rezept von Patricia Rivet*