

Zwiebelkuchen vom Blech

Das Weck & Ebbes-Grundrezept



Zutatenliste für ein Blech (in Klammern – großes Blech, Innenmaß 41 x 32 cm):

400 (500) g Mehl
6 Eier
280 (290) g Butter
1,2 kg Zwiebeln
300 g Schinkenwürfel (entfällt bei Veggie-Variante – stattdessen Kräutersalz für die Würze)
300 g Schmand
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Peterle
100 g Greyerzer Käse / gereifter Bergkäse / würziger Käse
2 EL Kräuter der Provence
Wasser
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskat, gerieben
Kümmel nach Belieben

Zubereitung:

Großes Blech ca 32 x 41 cm Innenmaß	Kleineres Blech
500 g Mehl	400 g Mehl
2 Eier	2 Eier
2-3 Esslöffel kaltes Wasser	2 Esslöffel kaltes Wasser
250 g weiche Butter	240 g weiche Butter
Salz	Salz

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig kneten, 30 min kalt stellen.

1200 g Zwiebeln schälen, halbieren, dünne Streifen schneiden, mit
40 g Butter dünsten
300 g Schinkenwürfel untermischen, kurz mitbraten. Beiseite stellen.

Den Mürbeteig dünn auf einer bemehlten Fläche ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, kleine schmale Ränder formen. Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Zwiebel-Speck-Masse auf dem Teig verteilen.

Bund glatte Petersilie hacken und
Bund Schnittlauch in Röllchen schneiden, je 2 Esslöffel über die Zwiebeln streuen

Zwiebelkuchen vom Blech

Das Weck & Ebbes-Grundrezept



300 g Schmand in eine Schüssel geben, mit
4 Eier
2 EL Kräuter d. Provence
Pfeffer aus der Mühle
Muskat, gerieben verrühren, dann die Masse über die Zwiebeln gießen.
Vegetarische Version: mit Kräutersalz kräftig würzen.

100 g Greyerzer Käse darüber streuen (ODER gereifter Bergkäse)
Kümmel bestreuen nach Geschmack

Backofen auf 200° vorheizen, 15 min backen, danach runterschalten auf 175° und weitere 25-30 min backen, bis der Käse goldgelb ist.