



Nachtessen

# Zwiebelkuchen

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

800 gr	Zwiebeln
150 gr	durchwachsenen Speck, gewürfelt
2.5 dl	Vollrahm
4	Eier
	Aromat, Salz, Pfeffer
	Muskatnuss
1	Kuchenteig (nicht Blätterteig) ø 33 cm

## Zubereitung

Zwiebeln	Schälen und in halbe Ringe schneiden. Den Speck in Pfanne braten. Zwiebelringe hinzugeben und glasig dünsten. Abschmecken mit Aromat, Salz und Pfeffer.
Schüssel Eier, Salz, Pfeffer,	Die Eier in die Schüssel schlagen und mit einer Gabel verquirlen. Den Rahm darunterühren und mit Salz, Pfeffer (aus der Mühle) sowie etwas Muskatnuss abschmecken. Die angedünsteten Zwiebeln daruntermischen.
Kuchenteig	Das Backblech mit dem Kuchenteig auslegen. Den allenfalls überhängenden Rand abschneiden. Die Masse auf dem Teig verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 - 30 Minuten backen.

## Variante:

Man kann auf dem Boden des im Blech eingelegten Kuchenteigs, 100 bis 150 gr Greyerzer (gerieben) gleichmässig verteilen. Erst danach den Zwiebelguss auf dem Teigboden verteilen.