



Hauptgang oder Vorspeise

## Zwiebel-Käsefladen

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

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

#### Für den Teigboden:

400 gr Mehl  
20 gr Hefe  
2.5 dl Wasser, lauwarm  
1 TL Salz  
3 EL Olivenöl, kalt gepresst

#### Für die Füllung:

800 gr Zwiebeln, geschält, fein gehackt  
400 gr Speckwürfel, durchwachsen und geräuchert  
250 gr Käse Greyerzer Surchoix (oder einen kräftigen Emmentaler), gerieben  
3 dl Rahm (Sahne)  
3 Stück Eier  
1 EL Maizena  
Butter für das Dünsten der Zwiebeln  
Aromat, Salz, Pfeffer, frisch gemahlen sowie Muskatnuss

### Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Teigboden	Den Hefeteigboden mit den oben aufgelisteten Zutaten herstellen. Danach 30 Minuten kühl stellen. Auswallen und das Backblech 28-30 cm ø damit auslegen (siehe auch Tipp, unten)
Grosse Bratpfanne	Die Speckwürfel, ohne Zugaben von Butter oder Fett, kross anbraten. Danach die Speckwürfel entnehmen und auf die Seite stellen.
Butter, Zwiebeln Aromat, Salz, Pfeffer	Die Butter in die selbe Bratpfanne geben und die Zwiebeln darin – unter stetem Wenden – glasig dünsten. Mit Aromat, wenig Salz sowie kräftig Pfeffer würzen.
Zwiebeln gedünstet Speckwürfel gebraten	Die Zwiebeln auf dem Teigboden gleichmässig verteilen. Die Speckwürfel gleichmässig darüberstreuen.
Käse gerieben	Den geriebenen Käse ebenfalls gleichmässig über das Zwiebel/Speckgemisch verteilen.
Guss	Die Eier zusammen mit dem Rahm verquirlen. Das Maizena mit dem Schwingbesen in den Guss einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie etwas Muskatnuss (ca. 1 MSP) würzen. Den Guss über den Blechinhalt giessen.  Im vorgeheizten Backofen während 30 bis 40 Minuten (auf mittlerer Schiene) backen.

### Tipp:

Anstelle den Teigboden selbst herzustellen, kann auch ein runder Kuchenteig (geriebener Teig) fixfertig, mit einem Durchmesser von ca. 30 cm verwendet werden.