



— H a u p t s p e i s e —

Z W I E B E L K U C H E N

4 P E R S O N E N



KÜHLSCHRANK



NUDELHOLZ



OFEN

ZUTATEN

Teig:

250 g Mehl
150 g Butter oder Margarine
1 Ei
1 Tl Salz

Füllung:

250 g Bacon
1 kg Zwiebeln
100 g Crème Fraîche
200 g saure Sahne
2 Eier
Salz, Pfeffer, Kümmel
200 g geriebener Emmentaler

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Butter, Ei und Salz zu einem Teig verkneten und in Frischhaltefolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen, danach in einer runden Kuchenform aurollen und an den Rändern etwas hochziehen.
2. Bacon in einer Pfanne auslassen, Zwiebeln dazugeben und beides zusammen andünsten.
3. Crème Fraîche, saure Sahne und Eier in eine

Schüssel geben, mit Bacon und Zwiebeln aus der Pfanne vermengen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

4. Die Masse auf den Teig geben, mit Emmentaler bestreuen und in den vorgeheizten Backofen stellen.
5. 45 Minuten bei 200°C backen.

