



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Lauch-Zwiebelkuchen

Zutaten für 8 Personen:	Belag:
Mürbeteig:	300 g Zwiebeln
100 g Mehl	300 Lauch
50 g Butter	150 g geräucherter Speck
2 Eier	Pfeffer, Muskat, Salz
½ Teelöffel Salz	2 Eier
Butter für die Form	200 ml Sahne
	150 ml Milch

Zubereitung:

Einen Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten und 4 Esslöffeln Wasser bereiten und 1 Stunde ruhen lassen.

Den Mürbeteig sehr dünn ausrollen und eine gefettete Springform damit auslegen. Den überhängenden Teig abtrennen und Wellenförmig als Dekoration auf den Teigrand drücken.

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Das weiße bis hellgrüne vom Lauch in feine Ringe schneiden.

Den Speck würfeln. Zwiebeln und Lauch in der erhitzten Butter 20 Minuten dünsten.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Speck zugeben und weitere 10 Minuten dünsten.
Gelegentlich rühren, vorsichtig salzen und pfeffern.
Die Eier schlagen, Sahne und die Milch zugeben. Geriebenen Muskat zufügen
und die Flüssigkeit mit den Zwiebeln/Speck mischen.

Die Zwiebel-Lauchmischung in die Form mit Mürbeteig füllen und im
vorgeheizten Ofen bei 200 ° 25 Minuten backen. Heiß servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer