



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Kürbis-Zwiebelkuchen

Zutaten für 8 Personen:	
Mürbeteig:	Belag:
100 g Mehl	300 g Zwiebeln
50 g Butter	1 kleiner Hokaido
2 Eier	150 g geräucherter Speck
½ Teelöffel Salz	Salz, Pfeffer, Muskat
Butter für die Form	2 Eier
	200 ml Sahne, 150 ml Milch

### Zubereitung:

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

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Den Speck würfeln. Hokaido in kleine Würfel schneiden und mit den Zwiebeln in der erhitzten Butter 20 Minuten dünsten.

Speck zugeben und weitere 10 Minuten dünsten.

Gelegentlich rühren, vorsichtig salzen und pfeffern.



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Die Eier schlagen, Sahne und die Milch zugeben. Geriebenen Muskat zufügen und die Flüssigkeit mit den Zwiebeln/Speck mischen.

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

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

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer