

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer
aus der Mitkoch-Show,
immer sonntags von 9-13 Uhr.

Getrocknete Tomaten-Zwiebelkuchen

| | |
|-------------------------|---------------------------------|
| Zutaten für 8 Personen: | Belag: |
| Mürbeteig: | 500 g Zwiebeln |
| 250 g Mehl | 100 g getrocknete Tomaten in Öl |
| 50 g Butter | Salz |
| 2 Eier | Pfeffer, Muskat |
| ½ Teelöffel Salz | 3 Eier |
| Butter für die Form | 200 ml Sahne, 150 ml Milch |
| | Gartenkräuter |

Zubereitung:

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

Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden.

Die Tomaten würfeln und mit den Zwiebeln in dem erhitzten Tomatenöl 20 Minuten dünsten.

Gelegentlich rühren, vorsichtig salzen und pfeffern.

Die Eier schlagen, Sahne und die Milch zugeben. Geriebenen Muskat und gehackte Kräuter zufügen und die Flüssigkeit mit den Zwiebeln/Tomaten 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 Zwiebelmischung in die Form mit Mürbeteig füllen und im vorgeheizten Ofen bei 200 ° 25 Minuten backen. Heiß servieren.