

Saftiger Zwiebelkuchen mit Speck



Egal, ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter: Ein Zwiebelkuchen passt zu jeder Jahreszeit.

Zwiebelkuchen ist eine herzhafte Köstlichkeit und lässt sich warm und kalt genießen. Zwiebelkuchen eignet sich ausserdem sehr gut zum Vorbereiten.

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig:

200 g Mehl

150 g Butter

1 Ei

kaltes Wasser, Salz

Für die Füllung:

700 g Zwiebeln

2 EL Butter

3 Eier

100 g saure Sahne

1 TL Kümmel

½ Bund Petersilie

150 g Bauchspeck (Kalorienärmere Variante: Schinkenwürfel)

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- 1.** Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und das Ei, Salz mit etwas Wasser hineingeben. 150 g zimmerwarme Butter auf den Mehtrand setzen, alles rasch zu einem Teig verarbeiten und zu einer Kugel formen. Den Teig in eine Folie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.** Den Speck würfeln, die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Speck und Zwiebeln in 2 EL Butter glasig dünsten. Die Eier verquirlen und mit der Creme fraiche verrühren, Kümmel und Zwiebel-Speck-Mischung zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden.
- 3.** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in der Größe der Springform ausschneiden. Teig in die gefettete Springform geben, einen ca. 3 cm hohen Rand stehen lassen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Eier-Zwiebelmasse einfüllen. Mit den Petersilienstreifen garnieren. Backofen auf 220 Grad vorheizen und den Zwiebelkuchen in ca. 35 Minuten backen.



Tipps und Tricks

Vegetarische Variante

Wer den herzhaften Klassiker lieber **vegetarisch genießen** mag, kann den Speck auch einfach durch **Lauch** oder **Räuchertofu** ersetzen und für die extra Würze mit Käse überbacken.

Lagerung von Zwiebelkuchen

Am besten schmeckt Zwiebelkuchen frisch aus dem Ofen. Wenn doch etwas **übriggeblieben** ist, kann man den **Kuchen im Kühlschrank** in einem geeigneten Gefäß lagern und am nächsten Tag entweder im Ofen bei 200 Grad oder in einer Pfanne ohne Fett aufwärmen. In einem geeigneten Gefäß lässt sich Zwiebelkuchen **auch Einfrieren** und nach Bedarf wieder auftauen.

Getränke-TIPP: **Fruchtiger, trockener bis halbtrockener Weißwein** unterstützt den Geschmack von Zwiebelkuchen besonders gut. Beispiele dafür wären Grauburgunder oder Gewürztraminer. Einen schönen herben Kontrast bieten auch **Cidre** (Apfelwein) oder ein spritziger **Crémant**.