



Zutaten

Teig:

400g Mehl

1 Pack Trockenhefe oder

20g frische Hefe

1 Ei

2 Teel. Salz (ca. 10g)

2 Eßl. Olivenöl

100ml Wasser

100ml Mineralwasser

Belag:

2 gekochte Kartoffeln

etwas Milch

2 Eier

700g Zwiebeln

1 Becher Sahne

80g Speckwürfel

Salz / Pfeffer / Muskatnuss

Zwiebelkuchen



4 Personen



2 Stunden

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig mischen und kneten. Anschließend in einer Schüssel auf die Seite stellen und circa eine Stunde gehen lassen
2. die gekochten Kartoffeln mit etwas Milch und einem Ei zu Brei verarbeiten und mit Salz und Muskatnuss würzen
3. ca. 700g Zwiebeln in Ringe schneiden und andünsten
4. 1 Becher Sahne mit einem Ei vermischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Gemüsebrühe würzen
5. den Backofen auf ca. 180°C Umluft vorheizen
6. ein großes Backblech mit etwas Öl einpinseln
7. den Teig ausrollen und auf das Backblech geben
8. den vorbereiteten Kartoffelbrei drauf streichen
9. die angedünsteten Zwiebeln darauf verteilen
10. die Sahne/Ei Mischung darüber geben
11. zum Abschluss die Speckwürfel gleichmäßig darauf verteilen
12. für ca. 25 min in den Ofen geben und goldbraun backen

Guten Appetit!