

Zwiebelkuchen – rheinische Art

Zutaten Teig (rechteckige Form ca. 30-25)

250 g Dinkelmehl (Typ 1050)

5 g frische Hefe

1/8 l Milch

1/2 TL Salz

1 Ei

30 g Butter

Zutaten Belag

150 g Speckwürfel

250 g Gemüsezwiebeln

200 g Käse

Zubereitung Teig

Die angegebenen Zutaten zu einem elastischen Hefeteig verkneten. Ca. 30 Minuten ruhen lassen. Teig zu einem Rechteck (ca. 30-25 cm) ausrollen und in die Form legen. Nochmals kurz ruhen lassen.

Zubereitung Belag

Die Speckwürfel in einer Pfanne auslassen. Gemüsezwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Den Speck in der Pfanne etwas beiseiteschieben und die Zwiebelringe glasig andünsten.

Die Speck-Zwiebel-Mischung mit 2/3 des Käses mischen und auf den Teig geben. Mit dem restlichen Käse bedecken.

Im Ofen bei 175°C Grad ca. 25 Minuten backen.

