



Weinkäse-Zwiebelkuchen

Zutaten (für vier Personen)

250 g Mehl

1 Ei

100 g Butter

5 g Salz

1 EL Oregano, getrocknet

1 Msp. Muskat

4 Eier

200 ml Sauerrahm

1 EL Schnittlauchröllchen

2 Frühlingszwiebeln, in Röllchen geschnitten

je 350 g rote und weiße Zwiebeln, in Streifen geschnitten

1 EL Öl

1 EL Petersilie, gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt

60 g Räucherspeckscheiben

100 g Weinkäse

Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 50 Minuten)

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, Mulde eindrücken, ein Ei hineingeben, etwas lauwarmes Wasser zufügen, Butter am Rand verteilen. Salz, getrockneten Oregano und Muskat darüber verteilen, gut verkneten und zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend auf mehlierter Fläche ausrollen, eine gefettete Obstkuchenform damit auslegen, Boden mit einer Gabel etwas anstechen, mit Semmelbröseln bestreuen.

Eier aufschlagen, mit Sauerrahm, Schnittlauchröllchen, Hälfte der Frühlingszwiebeln, in Öl ansautierten roten und weißen Zwiebeln, Petersilie und Knoblauch gut vermengen. Masse in die Kuchenform geben, restliche Frühlingszwiebeln darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Celsius circa 50 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit Räucherspeck- und Weinkäsescheiben dazugeben, mit garen. Kuchen in Tortenstücke zerteilen und in der Form servieren. Passt prima zu neuem Wein.

Nährwerte pro Person

766 kcal – 47 g Fett – 27 g Eiweiß – 43 g Kohlenhydrate – 3,6 BE