



Zwiebelkuchen mit Traubensaftschorle

Zutaten (für vier Portionen):

Teig:

200 g Mehl
90 g kalte Butter
1 Ei
Salz
Hülsenfrüchte (z.B. Bohnen) zum Blindbacken

Guss:

750 g Gemüsezwiebeln
2 EL Butter
Kümmel
Rauchsalz
Pfeffer
Muskatnuss
Zucker
3 Eier
300 g Schmand

Traubensaftschorle:

400 ml (Winzer-) Traubensaft
400 ml Sprudelwasser
1 Zitrone

Zubereitung (circa 20 Minuten, ohne Warte- und Backzeit):

Das Mehl mit Butter, Ei und Salz in eine Schüssel geben und zügig zu einem glatten Teig verkneten, sodass der Teig nicht zu warm wird. Abgedeckt etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln in Ringe hobeln und in Butter anschwitzen, bis sie weich sind. Dabei mit Kümmel, Rauchsalz, Pfeffer, Muskatnuss und einer Prise Zucker würzen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Eine Spring- oder Tarteform einfetten und den jetzt kühlen Teig etwas größer ausrollen. Die Form mit dem Teig auslegen und einen Rand hochziehen. Mit Backpapier auslegen, die Hülsenfrüchte auf dem Boden verteilen und bei 200 Grad etwa zehn Minuten blindbacken.

Die Eier mit Schmand, Salz und Pfeffer mixen und mit den Zwiebeln mischen. Sobald der Teig aus dem Ofen kommt, die Hülsenfrüchte mit dem Backpapier entfernen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Bei 180 Grad nochmals etwa 25 bis 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit aus Traubensaft und Sprudelwasser eine Traubensaftschorle herstellen, mit etwas Zitronensaft zusätzlich verfeinern und zusammen servieren.

Nährwerte pro Portion:

754 kcal – 46 g Fett – 18 g Eiweiß – 65 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.