

Würziger Zwiebelkuchen

Zutaten:

1 Packung frischer Flammkuchenteig (Kühltheke)
200 g Pfefferschinken (Scheiben)
1,5 kg Zwiebeln
3 rote Zwiebeln
1 Bund Lauchzwiebeln
4 Eier
300 g saure Sahne
40 g Butter
60 g Mehl
Salz, Pfeffer, Kümmel

Zubereitung:

- Rote und weiße Zwiebeln in Ringe schneiden.
- Lauchzwiebeln kleinschneiden.
- Schinken in schmale, kurze Streifen schneiden.
- Weiße Zwiebeln in der Butter glasig dünsten.
- Schinkenstreifen und Lauchzwiebeln kurz mitdünsten.
- Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.
- Abkühlen lassen.
- Eier, Sahne und Mehl verrühren.
- Eiersoße unter die abgekühlten Zwiebeln rühren.
- Eine Springform einfetten.
- Den Flammkuchenteig in die Form geben.
- Dabei den Rand mit hochlegen.
- Die Zwiebelmasse gleichmäßig einfüllen.
- Rote Zwiebeln darauf verteilen.
- Bei 200° C etwa 50 Minuten backen.