



Herzhaftes

Zwiebelkuchen mit Bergkäse

Zutaten

für 4 Portionen

1 Blätterteig
500 g Zwiebeln
1 TL Butter
2 Eier
200 ml saure Sahne
200 g Bergkäse (gerieben)
1 EL Kümmel
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Eine Quiche- oder Springform mit dem Blätterteig auslegen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebeln darin hellbraun anbraten. In einer Schüssel Eier, saure Sahne, Kümmel und Käse vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schnell darunter rühren und die Mischung auf den Blätterteigboden in die Form gießen.

Im Backofen 35 Minuten backen. Vor dem Anschneiden 10 Minuten auskühlen lassen.

Brennwert: 1.330 kJ, 318 kcal · Zeit: ¾ Stunde