

	Rezept von RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer
---	--

Französischer Zwiebelkuchen

Zutaten für 8 Personen:	Belag:
Mürbeteig:	500 g Zwiebeln
200 g Mehl	150 g geräucherter Speck
50 g Butter	Salz
2 Eier	Pfeffer, Muskat
½ Teelöffel Salz	2 Eier
Butter für die Form	200 ml Sahne
	150 ml Milch

Zubereitung:

Einen Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten und 4 Esslöffeln Wasser bereiten und 1 Stunde ruhen lassen.

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Den Speck würfeln. Zwiebeln in der erhitzten Butter 20 Minuten dünsten.

Speck zugeben und weitere 10 Minuten dünsten.

Gelegentlich rühren, vorsichtig salzen und pfeffern.

Die Eier schlagen, Sahne und die Milch zugeben. Geriebenen Muskat zufügen und die Flüssigkeit mit den Zwiebeln/Speck mischen.

Den Mürbeteig sehr dünn ausrollen und eine gefettete Springform damit auslegen. Den überhängenden Teig abtrennen und Wellenförmig als Dekoration auf den Teigrand drücken.

Die Zwiebelmischung in die Form mit Mürbeteig füllen und im vorgeheizten Ofen bei 200 ° 25 Minuten backen. Heiß servieren.