

Vegetarischer Zwiebelkuchen

VORBEREITEN

90
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Zwiebelkuchen

Für den Teig

200 g Mehl
100 g kalte Butter
1/2 Teelöffel Salz
1 Ei
5 Esslöffel kaltes Wasser
Butter zum Einfetten

Für die Füllung

3 rote Zwiebeln
3 Zwiebeln
120 ml Weißwein
180 ml Sahne
100 ml Milch
1/3 Bund Petersilie
1/3 Bund Schnittlauch
1/3 Bund Kerbel
1 Prise(n) Kurkuma
4 Eier
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Besonderes Zubehör

Quicheform (26 cm Durchmesser)

Traditionsliebhaber fassen sich jetzt theatralisch ans Herz und können es nicht fassen: **Vegetarischer Zwiebelkuchen?** Kein Speck? Kein Speck! Dabei reicht ein einziges Stück dieses vegetarischen Zwiebelkuchens mit leckerem Mürbeteig und Kräutern, um selbst Zweifler zu begeistern.

- 1 -

Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie einschlagen und ca. 1 Stunde kaltstellen.

- 2 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Quicheform mit Butter einfetten.

- 3 -

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen. Quicheform mit Teig auslegen, dabei Teig an den Seiten der Form gut andrücken.

- 4 -

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Olivenöl erhitzen und Zwiebeln ca. 3 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weißwein angießen und weitere 3-4 Minuten köcheln lassen.

- 5 -

Kräuter fein hacken. Mit Eiern, Sahne und Milch verquirlen und Salz, Pfeffer und Kurkuma abschmecken. Zwiebeln untermengen.

- 6 -

Vegetarischer Zwiebelkuchen

Füllung auf dem Mürbeteig gleichmäßig verteilen. Im heißen Ofen 40-45 Minuten backen.