

## Zwiebelkuchen



### Zutaten

250 g Weizenvollkornmehl  
1 Prise Salz  
150 g Butter  
4 EL Wasser

125 g durchw. Speck  
500 g Zwiebeln

3 Eier  
1/4 l saure Sahne  
Pfeffer  
2-3 EL geh. Kräuter  
(Petersilie, Schnittlauch)

125 g gerieb. Käse

### Zubereitung

Mürbeteig herstellen und 15 Min.  
kalt stellen

Eine Springform ausfetten, Rand und  
Boden mit dem Teig auslegen, bei  
200°C etwa 10 Min. vorbacken

in Würfel schneiden, andünsten, auf  
den Teig geben

verquirlen

unter die Eimasse ziehen und über die  
Zwiebelmasse gießen

Bei 220°C ca. 25 Min. backen