

Käse-Zwiebel-Kuchen

für 4 Personen

3	grosse Zwiebeln
20 g	Butter
3 EL	Olivenöl
4	Eier
½ Tasse	Rahm
...	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 Glas	Mehl
2-3	Peperoni (rot, gelb, orange)
1 Bund	Lauchzwiebeln
...	Paniermehl
...	Feta-Käse
...	Dattel-Tomätchen
...	Käse, grob gerieben

Die Zwiebeln schälen, halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. In einer Bratpfanne Öl und Butter erhitzen und die Zwiebeln 10 Minuten lang weich dünsten. Mit Salz, Zucker und Pfeffer leicht würzen und abühren lassen.

In einer grossen Schüssel 4 Eier verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Rahm begeben und gut verrühren, dann das Mehl unterheben.

Die erkalteten Zwiebeln unter den Teig rühren.

Die Peperoni in kleine Würfelchen, die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.

Den Boden einer eingefetteten Backform mit Paniermehl bestreuen. Die Hälfte des Zwiebelteiges darauf verteilen. Dann die Peperoni und Lauchzwiebeln auf den Teig geben und gleichmässig verteilen.

Den Feta in Würfel schneiden und auf die Gemüsewürfelchen geben. Den restlichen Zwiebelteig, dann den geriebenen Käse darauf verteilen. Am Schluss den Kuchen mit den halbierten Tomätchen (Schnittfläche oben!) garnieren.

Den Kuchen im Ofen bei 180° C 35-40 Minuten goldgelb backen.

youtu.be/6RQzpE3C9wc