

...die Kochsendung im OK Weinstraße

## Rezept zu Sendung #46



## Zwiebelkuchen & Gemüsequiche

Rezept für ca. 6 Pers.

### Zutaten für den Teig (je nach Anzahl der Bleche verdoppeln)

500 g Mehl  
250 g kalte Butter  
2 Eier  
Salz

### Zubereitung:

Alles in eine Schüssel geben, Butter in Flocken, und zu einem glatten Teig verarbeiten.  
Es sollte nichts mehr an der Schüssel kleben bleiben.

Bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

### Zutaten für den Zwiebelkuchen

250 g gewürfelter Speck  
750 g rote Zwiebeln  
750 g weiße Zwiebeln  
300 g Creme Fraiche  
2 Eier  
500 ml Milch  
50 g Mehl

Pfeffer, Salz, Paprika, Cayenne Pfeffer, Zucker

### Zubereitung:

Zwiebeln in Streifen schneiden und die Hälfte karamellisieren.  
Milch und Mehl vermengen. Danach Eier und Creme Fraiche zugeben und würzen.  
Rohe und karamellierte Zwiebeln unterheben.  
Dann den Speck leicht auslassen.



Den Teig ausrollen, auf ein Blech geben und einstechen.

Die Zwiebelmasse auf den Teig geben und mit Speck bestreuen.

30-40 Min. im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft bzw. 200°C Ober- / Unterhitze backen.

### Zutaten für die Gemüsequiche

- je 1 rote und orangene Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 1 Schale gelbe Cocktailtomaten
- Zucker
- 200 ml Sahne
- 3 Eier
- 100 g Streukäse Gouda



### Zubereitung:

Zuerst das Gemüse in Würfel schneiden. Dann Zwiebeln in Streifen schneiden und zusammen mit Tomaten karamellisieren.

Sahne und Eier verquirlen, Käse zugeben und würzen.

Den Teig in eine Form geben und einstechen.

Gemüse in die Flüssigkeit geben und auf Teig verteilen.

Zwiebeln und Tomaten als Topping darüber geben und 30-40 Min. im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft bzw. 200°C Ober- / Unterhitze backen.



Viel Spaß beim Backen!

Eure Cathrin