

FEDERWEISSER & ZWIEBELKUCHEN

ZUTATEN

Für 1 Blech

Für den Teig

500 g Weizenvollkornmehl

1 Pck. Backpulver

150 g weiche Butter

1 Prise Salz, 250 ml Milch

Für den Belag

1,5 kg Zwiebeln

2 EL Sonnenblumenöl

2 Paprikaschoten

4 Eier, 2 Becher saure Sahne

Kümmel, Kräutersalz

200 g geriebener Emmentaler Käse

... SO GEHT'S

1. Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten.
2. Die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und im Öl goldbraun dünsten.
3. Die Paprikaschoten putzen, waschen und in Stücke schneiden.
4. Eier mit der sauren Sahne verquirlen und mit den Gewürzen abschmecken.
5. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit der Zwiebelfüllung belegen.
6. Paprika und geriebenen Käse darüber streuen
7. Bei 200° C ca. 30-40 Min. backen.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT

