

Zwiebelkuchen

Schmeckt nicht nur am Berner Zibelemärit!

La Mise en Place:

700 g Zwiebeln, 1 ausgewallter Kuchenteig, Butter, 4 Eier, 2 dl Halbrahm, Pfeffermühle, Paprika, Chili

Die Vorbereitung:

Die Zwiebeln in Streifen schneiden. Den Kuchenteig auslegen und mehrmals einstechen.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Butter schmelzen. Die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden während 15 Minuten dämpfen. Leicht auskühlen.

Eier mit dem Halbrahm verrühren, mit Pfeffer, Paprika und Chili bestreuen und unter die Zwiebeln rühren.

Die Zwiebelmasse auf den Teig darauf geben und Butter in Flöckchen darauf verteilen.

Das Backen:

Im auf 220° vorgeheizten Ofen 35 Minuten.

