

Zwiebelkuchen Mediterran

Zutaten

für ein Blech:

Teig

- 400g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 Ei
- 50 g Butter (kann auch durch mher O-Öl ersetzt werden)
- 1/8L oder 150g Milch
- 5 El Olivenöl
- 1/2-1 TL Salz

Belag

- 1 bis 1,2 Kg Gemösewiebeln
- 3 normale Zwiebeln
- 3 Schalotten
- 1 Stange Porree
- 10 sonnengetrocknete Tomaten
- 1 Brühwürfel
- 100 ml Weißwein

Soße

- 300g Saure Sahne
- 3 Eier
- ca 200g magerer Joghurt oder Quark
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2-1 TL Salz
- Pfefferkörner
- Kräuter der Provence
- Schafskäse

Zubereitung

Backofen auf 180-200°C vorheizen.

Teig

- Butter in lauwarmer Milch auflösen
- restliche Zutaten mischen, Butter/Milch Mix dazu und ca 10 min kneten
- nach Bedarf ein bisschen Mehl auf die Hände
- 30(-40) min gehen lassen
- danach durchkneten
- auf Blech ausrollen
- am Rand gut hochziehen

Belag

- Gemüse schneiden
- in Butter+Öl dünsten
- mit Brühe, Tomaten würzen
- mit Weißwein ablöschen
- 10-20 min Kochen (auf kleiner Flamme)
- auf Teig verteilen

Soße

- Zutaten verrühren
- Knobi m. Pfeffer & Salz mörsern
- Schafskäse würfeln
- alles miteinander gut mischen
- über den Belag geben, sodaß der Teigrand nicht bedeckt

30-40 min auf mittlerer Hitze (180-200°C) backen

Voilà!

From:

<https://lecker.notraces.net/> - **Lecker**

Permanent link:

https://lecker.notraces.net/zwiebelkuchen_mediterran

Last update: **2020/09/11 15:12**

