

## Zwiebel- Speck Kuchen (Für 4 Personen)

Teig 200 g Auslegeteig oder Blätterteig

Füllung 400 g Zwiebel geschnitten  
1 EL Butter  
80 g Bauchspeck in Streifen

geschnitten  
1 TL Schnittlauch, fein geschnitten  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz

Guss 80 ml Milch  
80 ml Sahne  
2 Eier  
1 EL Parmesan gerieben  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz



Weiteres Butter zum Ausstreichen der Formen

- Für den Auslegeteig alle Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten, mit Klarsichtfolie zudecken und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- Für die Füllung die Zwiebeln in einer Pfanne mit der Butter weich dünsten. Die Speckstreifen dazugeben und etwas mit dünsten. Mit Salz, Pfeffer und dem Schnittlauch abschmecken.
- Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
- Für den Guss alle Zutaten gut verrühren.
- Den Auslegeteig mit dem Nudelholz dünn ausrollen, die Form mit Butter ausstreichen und mit Teig auslegen.
- Die Zwiebel- Speck Füllung darauf verteilen, den Guss darüber gießen und im Backrohr backen.

Gartemperatur: 180 Grad

Garzeit: 25-35 Minuten

### Tipp und Empfehlung

- Lassen Sie den Kuchen vor dem Verzehr noch einige Minuten ruhen, so lässt er sich leichter portionieren.
- Sie können auch mehrere Portionstörtchen backen.

### Variationen

- Lothringer Zwiebelkuchen: zusätzlich wird Emmentaler Käse in den Kuchen gefüllt.
- Lauchkuchen: Anstelle der Zwiebeln und des Specks verwenden Sie Lauch.

