

UNSER TRADITIONELLER ZWIEBELKUCHEN

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 3.10.2021



Zutaten für 2 Personen

4	Gemüsezwiebeln
1 Packung	Tarte-Teig oder Mürbeteig, küchenfertig
1 Stengel	von der Frühlingszwiebel
2 EL	Butter
1 TL	Kümmel
	Salz, Pfeffer

Schnell und einfach zubereitet ist ein schmackhafter Zwiebelkuchen. Den Tarte- oder Mürbeteig kaufen wir fertig im Lebensmittelmarkt. Er wird in einer gebutterten 25cm-Keramikform ausgelegt. Die Gemüse- und Frühlingszwiebel werden in kleine Würfel gehackt. In einer Pfanne wird etwas Butter geschmolzen und vorsichtig gebräunt. Darin wird das Gemüse in ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel weichgedünstet und mit Kümmel, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Dies wird in der Form verteilt, die für 25 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen kommt. Eine leckere und bekömmliche Gaumenfreude am Abend zu einem Glas Riesling vor dem Fernseher, oder beim Stöbern durch die wachsende *sauerampfer-online* Rezeptesammlung!