

# Hier und heute



## **Zwiebelkuchen mit Speck und würzigem Bergkäse**

Lars Middendorf macht herzhaften Zwiebelkuchen mit Speck und würzigem Bergkäse. Perfekt für den Herbst, dazu passt ein Glas Federweißer!

### **Rezept**

#### **Zwiebelkuchen mit Speck und würzigem Bergkäse**

von Lars Middendorf

#### **Zutaten für den Teig**

- 250 g Dinkelmehl
- ½ Päckchen Trockenhefe
- 50 ml Wasser
- 100 ml Milch
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL Salz
- 1 EL Honig

#### **Zutaten für die Füllung**

- 1 kg weiße Zwiebel
- 2 EL Rapsöl
- 200 g Speckwürfel
- 200 g Schmand
- 2 Eier
- 100 g Bergkäse
- 1 kl. Bund Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer, Kümmel

### **Zubereitung**

Zunächst die Milch lauwarm erwärmen und dann mit dem Wasser, Honig, Öl und der Hefe vermengen.

Mehl und Salz hinzugeben und circa 10 Minuten lang kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten lang gehen lassen – er sollte dann etwas die doppelte Größe angenommen haben.

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Den Speck in einem Topf oder einer großen Pfanne auslassen, dann das Öl und Zwiebelwürfel hinzugeben und leicht braun anbraten.

Den Käse reiben, Speck und Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und mit Käse und Schmand mischen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Kümmel abschmecken. Dann Eier und Petersilie untermischen und alles gut verrühren.

Den Teig mit etwas Mehl dünn ausrollen und in eine gefettete und bemehlte runde Kuchenbackform geben, vorsichtig andrücken und die über den Rand stehenden Stücke abschneiden. Dann die Füllung in die Form geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca. 45 Minuten backen. Die Masse muss komplett gestockt und der Zwiebelkuchen von oben leicht gebräunt sein.

Dazu passt ein kühles Glas Federweißer. Guten Appetit!