

# Kochen nach einem Rezept aus

## Zwiebelkuchen mit Trauben



© Rezepte und Styling Pia Westermann Fotos Thorsten Suedfels



### DEFTIG

#### FÜR 4 PORTIONEN

Zubereitung: 30 Min. + Gehzeit: 30 Min. +

Backzeit: 45 Min.

Pro Portion: 930 kcal;

37 g F, 34 g E, 115 g KH

500 g Dinkelvollkornmehl

Salz

1 Würfel frische Hefe

7 EL Olivenöl

800 g rote Zwiebeln

250 ml saure Sahne

250 ml Milch

4 Eier

Pfeffer

500 g helle Weintrauben

2 TL Thymianblättchen

### Zubereitung

- 1 Mehl mit 1 TL Salz mischen. Hefe in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Öl zugeben und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- 2 Zwiebeln in Ringe hobeln. Saure Sahne mit Milch und Eiern verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Teig ausrollen und auf ein gefettetes, tiefes Blech geben, Rand etwas hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Erst Sahne-Ei-Mischung, dann Zwiebeln, Trauben und Thymian darauf verteilen.
- 3 Bei 190 Grad auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen.