



Zwiebelkuchen mit Gorgonzola

Herbstlich

400 g Weizen-Vollkornmehl
 1 Prise Salz
 250 g kalte Butter
 4 Eigelbe
 800 g weiße Zwiebeln
 2 EL Olivenöl
 300 g Crème fraîche
 ¼ Bund Petersilie, gehackt
 ½ TL Pfeffer
 ½ TL Kümmel, gemahlen
 1 EL Salz
 1 Zitrone, Saft und Schale
 150 g Gorgonzola

- ➊ Mehl, Salz, Butter und zwei Eigelbe zügig zu einem festen Teig verkneten. Teig einpacken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
- ➋ Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
- ➌ Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin langsam glasig dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen, ausbreiten und etwas abkühlen lassen.

- ➍ Crème fraîche mit Gewürzen und Kräutern vermischen, restliche Eigelbe unterziehen, zum Schluss Zwiebeln unterheben und mit Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken.
- ➎ Backofen auf 180 °C vorheizen.
- ➏ Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ausrollen, sodass kleine Ränder entstehen. Der Teig ist durch das Weizen-Vollkornmehl etwas schwer auszurollen, am besten rollt man ihn zwischen zwei Bögen Backpapier aus.
- ➐ Zwiebelmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Gorgonzola zerkleinern und über die Zwiebeln streuen. Zwiebelkuchen ca. 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis er eine schöne gold-braune Färbung hat. In Stücke schneiden und noch ofenfrisch servieren.

☆ leicht | 6 Portionen

🕒 Zubereitungszeit: 20 Minuten + 30–35 Minuten Backzeit

🍽️ Pro Portion: 850 kcal; 18 g E, 63 g F, 57 g KH

