Rezept

Porree-Zwiebel Kuchen

Porree-Zwiebel Kuchen
Zutaten für ca. 2 Portionen: Arbeitszeit: ca. 35 min
• 1 vorbereiteten Hefeteig für ein Blech
• 400g Zwiebel
• 400g Porree
• 250g Schinkenspeck
• 200g Schmand
• 2 Eier
• Muskat
• geriebener Parmesan
• geriebener Käse
• Salz und Pfeffer
• 1 EL Olivenöl

Den Porree waschen (dazu am besten längs aufschneiden) und in feine Ring schneiden, gut abtropfen lassen. Auch die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Den Schinkenspeck würfeln.
Das Olivenöl in einem Tiegel erhitzen und darin die Zwiebel mit dem Speck und dem Lauch gut anbraten, nur bis alles etwas Farbe bekommt.
Den Hefeteig dünn auf einem Backblech, mit Backpapier ausgelegt, (nach Möglichkeit mit einem leicht erhöhten Rand) ausrollen. Den Schmand mit dem Eigelb verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Das Eiweiß aufschlagen und unterrühren.
Zwiebel, Porree und Schinken aus der Pfanne nehmen und so gut wie möglich das Öl abtropfen lassen und in die vorbereitete Schmandmasse unterheben.
Nun alles auf dem Teig verteilen und mit etwas Parmesan übertreuen. Abschließend noch den geriebenen Käse überstreuen und bei 180°C in den Backofen geben. Wenn der Käse nach ca. 15 Minuten schön goldbraun ist, kann serviert werden.
Guten Appetit!