

Hier und heute



Schneller Zwiebelkuchen mit Blätterteig und Camembert

Lars Middendorf zeigt, wie man mit Blätterteig, Zwiebeln, Lauch und Camembert einen schnellen Zwiebelkuchen zaubert – perfekt mit Preiselbeeren!

Rezept

Schneller Zwiebelkuchen mit Blätterteig und Camembert

von Lars Middendorf

- 1 Packung Blätterteig
- 500 g Zwiebeln weiß
- 2 Stangen Lauch
- 4 EL Rapsöl
- 2 Eier
- 200 g Schmand
- 100 g Cheddar, gerieben
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 4 EL trocken angeröstete Pinienkerne
- 140 g Camembert
- eingelegte Preiselbeeren

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Lauch einputzen und in kleine Würfel schneiden.

Mit dem Rapsöl in einer Pfanne zunächst die Zwiebeln leicht braun anbraten. Dann den Lauch und das Paprikapulver hinzugeben und nur kurz mitbraten.

Die Masse mit dem Schmand, dem Cheddar und den Pinienkernen vermengen.

Dann den Blätterteig mit etwas Mehl leicht dünn ausrollen, in eine gefettete und bemehlte runde Kuchenbackform geben, andrücken und aus der Form hervorstehende Stücke abschneiden.

Nun die Zwiebelmasse auf den Teig geben. Den Camembert in dünne Scheiben schneiden und auf der Masse verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 34-40 Minuten lang backen. Der Zwiebelkuchen ist fertig, wenn die Masse komplett gestockt und der Käse leicht gebräunt ist.

Den Zwiebelkuchen nach Geschmack mit eingelegten Preiselbeeren servieren.

Guten Appetit!