



Zwiebelkuchen

von Henner Molthan

(für 3 bis 4 Personen)

Für den Teig:

125 Butter,

gut 125 Gramm Mehl

1 Eigelb, 2 Esslöffel kaltes Wasser

Das Ganze gut verkneten und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



Für die Füllung:

800g Speisezwiebeln

200g Schalotten

100-200g Schinkenwürfel

4 Eier

200g saure Sahne

etwas Kümmel (ca. 15 g)

Salz und Pfeffer



Den Teig in einer gefetteten etwa 28 cm großen Spring- oder Tarteform 10 Minuten vorbacken.

Schinkenwürfel kross anbraten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen, danach Zwiebeln glasig braten und mit etwas Mehl bestäuben.

Die Eier mit der sauren Sahne, etwas Salz und Pfeffer und dem Kümmel verquirlen.

Die Zwiebeln auf den Teig geben und verteilen, die Eier-Sahne Masse darüber geben und einsickern lassen.

Dann die Schinkenwürfel darüber verteilen.

Das ganze für etwa 30 Minuten bei 200 g in den Ofen.

Guten Appetit!

... und noch ´n Rezept von Henner 

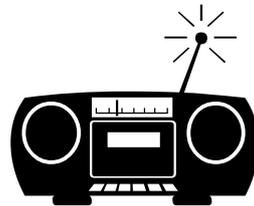


"Kaltes Chili" , "Salat ohne Salat" oder auch

Hennersalat

(für etwa 4 Personen)

- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Dose Mais
- 4 Tomaten
- 1 Gurke
- 1 Avocado
- 100g Schafskäse



Joghurtdressing, Röstzwiebeln

Die Salatzutaten klein schneiden, in eine Salatschüssel geben.

Portionsweise nach Geschmack das Dressing darüber geben, darauf die Röstzwiebeln.

Geht rasend schnell!

Dazu schmeckt Baguette.

