

Zwiebelwähe (2 Personen)

1	Blätterteig (oder Pizzateig) dünn
400 gr	Zwiebeln
300 gr	Speck durchwachsen geräuchert
200 gr	Emmentaler (oder Gouda)
150 gr	Rahm
2	Eigelb
1 EL	Zucker
1 TL	Salz
NB.	Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG Guss

1. Milch, Rahm Eier, Speck und Salz verrühren.

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter andünsten 1 EL Zucker begeben warmstellen.
2. Speck anschwitzten.
3. Blätterteig auslegen und mit der Gabel einstechen.
4. Abgekühlte Zwiebeln auf den Teig geben.
5. Käse darüber geben.
6. Guss darüber geben.
7. Im Ofen Stufe 2 (Pizza/Wähenstufe) bei 220 Grad, **30 Min.** backen

DAZU PASST

- Salat