

Süßkartoffel-Zwiebelkuchen

Zutaten für den Teig (für 4-6 Portionen):

- 125 g Butter
- 250 g Mehl (Type 405)
- 1 Ei
- 30 ml Wasser
- 1 (Bio-) Limone
- Salz

Die kalte Butter in Würfel schneiden und zusammen mit Mehl, Salz und etwas Limonenabrieb in eine Rührschüssel geben. Alles verkneten und nach und nach das Ei und das Wasser unterheben. Den fertigen Teig in Folie einschlagen und mindestens eine Stunde kalt stellen. Dann den Teig fein ausrollen und in eine leicht gefettete Spring- oder Quicheform geben.

Zutaten für den Belag:

- 2 Süßkartoffeln
- 4 Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Butter
- 50 ml Balsam-Essig
- 6 Eier
- 600 ml Sahne
- 100 g Spinat
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und mit dem fein gehackten Knoblauch in der Butter glasig schwitzen. Mit Balsamico ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Süßkartoffeln waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander in die Form legen und abwechselnd mit Spinat und Zwiebeln schichten.

Für die oberste Schicht eine Royalmasse herstellen: Dafür die Eier in eine Schüssel geben und kräftig aufschlagen. Die Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse in die Form gießen, sie sollte die Füllung knapp bedecken. Den Zwiebelkuchen bei 150 Grad Umluft für 45 Minuten in den Ofen geben.

Dazu passen ein Salat und Kirschtomaten. Eine frisch aufgeschnittene rote Zwiebel als Belag bietet einen schönen Kontrast zu dem süßen Zwiebelkuchen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 05.03.2019

Koch/Köchin: Johannes Schröder

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen