

# Zwiebelkuchen

Portionen = 4

Zubereitungszeit: 25 / 25 Min.

Zutaten:

- [3 EL Röstzwiebel-Öl](#)
- 5 dicke Zwiebeln
- 1 rote Paprika
- 100g roher Schinken
- 1 Becher Creme fraiche
- 2 Eier
- [3 EL Patatas bravas Dip](#)
- 100g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)

Einen Hefeteig auf dem Blech ausrollen, mit einem Tuch abdecken und gehen lassen. Den Backofen schon mal auf 180° Grad vor-heizen. Unterdessen für den Belag 5 dicke Zwiebeln schneiden und in 3 EL Röstzwiebel-Öl goldgelb anbraten, danach leicht abkühlen lassen. 1 rote Paprika putzen und in Streifen schneiden, zusammen mit den Zwiebeln und 100g feinen roher Schinken auf dem ausgerollten Hefeteig verteilen. Für den Guss 1 Becher Creme Fraiche mit zwei Eiern verquirlen, mit etwas Pfeffer, Salz und 3 EL Patatas bravas Dip abschmecken und über den Belag gießen. Den fertigen Zwiebelkuchen noch mit 100g geriebenen Käse (z.B. Emmentaler) bestreuen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 20 – 25 Minuten backen.