



*Käse-
Zwiebelwähe*

BEWA
Küchen

WWW.BEWA-KUECHEN.CH

Käse-Zwiebelwähe

1 Stk.	Kuchenteig rechteckig
2 Stk.	Zwiebeln
100 g	Mehl
15 g	Salz
3 Stk.	Eier
6 dl	Milch
250 g	Käsemischung geraffelt
	Pfeffer
	Aromat
	Muskat

Zwiebeln fein schneiden und in Bratpfanne mit wenig Öl andämpfen, auskühlen lassen.

Kuchenteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teig leicht am Rand raufziehen. Kuchenteig mit Gabel dicht einstechen. Ofen auf 220 Grad Umluft mit Unterhitze (oder Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ausgekühlte Zwiebeln und Käsemischung auf Teig verteilen. Für den Guss Mehl, Salz, Eier, Milch gut verrühren, mit Pfeffer, Aromat und Muskat würzen. Den Guss über die Zwiebel-Käsemischung giessen. Backen bei 220 Grad (vorgeheizt) in der Ofenmitte ca. 30 – 35 Minuten.

En Guetä

