

Zwiebelkuchen

Wenn es den ersten Federweißer gibt, weiß ich, dass der Herbst mit großen Schritten naht. Dann läute ich ihn mit leckerem Zwiebelkuchen, der dazu hervorragend passt, ein. Auch im WoMi mag ich nicht auf diese Tradition verzichten und im Omnia gelingt er genauso gut, wie im Backofen - halt nur in etwas anderem Look.



Zutaten für 2 Personen:

1 Pizzateig XXL
4 Gemüsezwiebel
125gr Schinkenwürfel
250 ml Kochsahne
1 Ei
Gemahlener Kümmel
Ganzer Kümmel
Salz, Pfeffer
1 EL Öl

Zubereitung:

1. Pizzateig der Länge nach halbieren und in den Omnia mit Silikonform legen. Am besten über den Rand lappen lassen, damit er hält. Am Kamin gut hochziehen
2. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden
3. Zwiebel und Schinkenwürfel in Öl anbraten. Die Zwiebel sollten eine leichte Bräunung annehmen. Mit gemahlenem Kümmel und etwas ganzem Kümmel würzen
4. Die Mischung in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend auf den Teig im Omnia geben
5. Kochsahne, Ei, Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Kümmel und eine gute Portion ganzer Kümmel miteinander verquirlen und über die Zwiebelmasse geben
6. Den überlappenden Teig vom Rand nach innen klappen, damit ein dickerer Rand entsteht und er hält
7. 50 Min bei mittlerer Hitze backen. Anschließend noch 10 Min bei geschlossenem Deckel durchstochen lassen

Dazu schmeckt frischer Federweißer.

Da eine Hälfte des Pizzateiges übrig bleibt, kann man hieraus entweder gleich einen Zweiten Zwiebelkuchen für den nächsten Tag backen, oder einfach am nächsten Tag Pizzaschnecken daraus herstellen.