



Zwiebelkuchen mit Pfifferlingen

Zutaten

400 g Mehl	2 Knoblauchzehen
1 Päckchen Trockenhefe	3 Eier
½ TL Zucker	200 g saure Sahne
8 EL Olivenöl	Salz
1 kg Zwiebeln	Pfeffer
250 g Pfifferlinge	80 g Walnusskerne
300 g Cocktailtomaten	2 Zweige Thymian
3 Zweige Rosmarin	

Zubereitung

Das Mehl mit der Hefe, dem Zucker und einem gehäuften TL Salz in einer Schüssel mischen. Ca. 250 ml lauwarmes Wasser hinzugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem Teig verarbeiten. 6 EL Öl hinzugeben und unterkneten, bis ein glatter, weicher, formbarer Teig entstanden ist. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren. Die Tomaten waschen, nach Belieben die Stielansätze entfernen und mit einer Gabel einstechen.

Für den Guss den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls hacken.

Die Eier mit der sauren Sahne, Rosmarin und Knoblauch verquirlen, kräftig salzen und pfeffern. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit dem übrigem Öl einfetten. Den Teig noch einmal durchkneten und auf dem Blech ausrollen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Alternativ können auch kleine Tarteförmchen verwendet werden.

Die Zwiebeln, Tomaten, Pfifferlinge und Nüsse auf dem Teig verteilen und mit dem Guss übergießen. Im Ofen bei 180° Umluft ca. 40 Min. backen. Vor dem Servieren mit Thymian garnieren.