



Warmer Zwiebelkuchen mit Rote Bete und Ziegenkäse

Zutaten

500 g Mehl (Dinkel- oder Weizenmehl)
½ Würfel Hefe
etwas Honig
Salz
1–2 Knollen Rote Bete
1 große Zwiebel
1 Halloumi
etwas glatte Petersilie

Zubereitung

Die Hefe in warmen Wasser auflösen, mit einem Teelöffel Honig anfüttern und 10 Minuten stehen lassen. Dann zusammen mit einem Teelöffel Salz und so viel Wasser in das Mehl geben, dass man daraus einen geschmeidigen Teig kneten kann. Gut durcharbeiten und abgedeckt mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Rote Bete säubern und – wichtig – ungeschält in Salzwasser ca. 30 Minuten kochen.

Währenddessen die Zwiebel in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne in heißem Fett langsam braten. Zum Schluss etwas Butter hinzugeben und die Hitze erhöhen, so dass die Zwiebelringe goldgelb werden. Anschließend abkühlen lassen.

Die Rote Bete schälen und in grobe Streifen hobeln, mit den gebratenen Zwiebelringen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig auf einem Blech ausrollen oder in eine Tarteform geben, mit der Gabel in regelmäßigen Abständen einstechen und erneut 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Die Rote Bete und die Zwiebel auf dem Teig verteilen, leicht andrücken und den Halloumi als feine Scheiben darauf verteilen. Die Petersilie waschen und darüber streuen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ca. 40 Minuten backen.