



**Kochen
mit Globus**

Lyoner Bauernkuchen



Zutaten:

1 fertiger Blätter-
oder Mürbeteig
1 Ring Lyoner
1 Knoblauchzehe
4 Zwiebeln
etwas Öl

200 g geriebener Käse
200 g Sahne
4 Eier
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

*Dazu passt:
ein fruchtiger Rotwein*

 4 Personen

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Blätter- oder Mürbeteig in einer Springform auslegen – auch den Rand hoch ziehen und gut andrücken.

Die Lyoner schälen, in kleine Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen. Den Knoblauch pressen, die Zwiebel in feine Ringe schneiden und beides in einer Pfanne in etwas Öl andünsten. Anschließend auf den Lyoner-Stücken verteilen.

Die Eier mit dem Käse, der Sahne und den Gewürzen mischen und darüber geben. Den Lyonerkuchen etwa eine Stunde im Ofen backen.

