

Zwiebelkuchen mit Oliven

612

Typ: Gemüse

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Geht auch mit Hefeteig.

Zutaten: 2 Gemüsezwiebeln (je ca. 300g)
1 Bund Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
2 ½ EL Honig
Salz
Pfeffer (frisch gemahlen)
3 EL schwarze Oliven
200 Gramm Ziegenfrischkäse
200 Gramm Sahnejoghurt
5 Eier
Kumin (Kreuzkümmel, gemahlen)
9 Blatt Filoteig (türkischer Supermarkt)
Butter (zum Bestreichen)

Rezept: Für die Füllung:
Gemüsezwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
Lauchzwiebeln putzen, abspülen und in etwa 2-3 cm lange Stücke schneiden.
Knoblauchzehen abziehen und hacken.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch darin bei kleiner Hitze andünsten. Zwiebeln dazugeben und bei mittlerer Hitze weich und glasig dünsten. Den Honig darüberträufeln und die Lauchzwiebelstücke untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Für den Guss:
Ziegenfrischkäse, Sahnejoghurt und Eier verrühren und alles mit Salz, Pfeffer und etwas Kumin würzen. Den Filoteig in Quadrate von etwa 20 cm Größe schneiden. Alle Teigblätter mit flüssiger Butter bestreichen. Je 3 Teigblätter etwas versetzt übereinanderlegen, so dass die Teigecken rundherum Zacken bilden.

Die Teigblätter in 3 Spring- oder Auflaufformen (etwa 20 cm Ø) legen, so dass die Teigecken über den Rand hinausragen. Die Zwiebelfüllung und den Guss gleichmäßig auf die Formen verteilen. Oliven darüberstreuen. Formen auf den Backofenrost stellen und im Backofen auf der unteren Schiene etwa 30 Minuten backen.