



## MONTENAUEER ZWIEBELKUCHEN



Zubereitungszeit: ca. 45min.



Schwierigkeit: mittel

### ZUTATEN (1 KUCHEN)

#### Hauptgericht:

160g Montenaueer Schinkenwürfel  
750g Zwiebeln  
40g Butter- oder Schweineschmalz  
4 Eier  
150ml Milch  
100g Schmand  
200g geriebener Käse  
100g Weizenmehl, Type 405

Salz und Pfeffer nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

1. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen
2. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden
3. Das Schweineschmalz erhitzen und die Montenaueer Schinkenwürfel darin braten
4. Die Zwiebeln dazugeben und scharf anbraten
5. Den Schinken-Zwiebelmix in einen Mixer oder Rührtopf geben (Wer keinen Mixer hat, kann die Zwiebeln in Schritt 2 einfach etwas feiner schneiden)
6. Eier, Milch, Schmand, geriebenen Käse und das Mehl ebenfalls in den Mixer geben
7. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen
8. Alles gut durchmischen
9. Anschließend in eine Springform geben und 50-60 Minuten bei 180 Grad Umluft ausbacken

Guten Appetit!