

# Zwiebelkuchen mit Käse



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)  
[www.fabisgrillbbq.wordpress.com/](http://www.fabisgrillbbq.wordpress.com/)

## Zutaten:

- 1 Rolle fertiger Blätterteig, 275 g
- 600 g Zwiebeln, rot & weiß
- 150 g Schinkenwürfel
- 1-2 EL Crème fraiche
- 50 g Hartkäse, gerieben
- 1-2 TL Thymian, getrocknet
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Zwiebeln in dünne Spalten schneiden und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne weich dünsten. Die Schinkenwürfel kurz mit andünsten. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Den Blätterteig ausrollen und 1 cm vom Rand mit Wasser einpinseln. Dann den Rand nach innen schlagen und leicht andrücken. Crème fraiche auf dem Blätterteig verteilen.

Die Zwiebel-Schinken-Mischung auf dem Blätterteig gleichmäßig verteilen und mit dem Hartkäse bestreuen.

Der Zwiebelkuchen wird auf einem Backblech bei indirekter mittlerer Hitze (180-200°C) ca. 30-40 Minuten gebacken.

Also dann...gut Glut! 😊