

# Zwiebelkuchen



6 Zwiebeln  
250g roher Schinken  
200g Mehl  
2 Eier  
250g geriebener Emmentaler  
250ml saure Sahne  
Salz, Pfeffer



Zwiebeln schälen, vierteln und mit dem Schinken im Quick Chef mit Schneideinsatz zerkleinern. Mehl, Eier, Zwiebel- und Schinkenwürfel sowie Sahne und 200g Käse in die grosse Rührschüssel geben und kräftig schütteln. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Top-Schaber verrühren. Masse in die runde Silikonform füllen und den restlichen Käse darüber streuen .

Bei 200°C ca. 20-25 Minuten backen.



Gutes Gelingen  
Ihre Iris Grapat

