



Speck-Zwiebel-Kuchen mit Bergchäs



5 Personen

ZUTATEN

- 300 g Bratspeck ohne Schwarte und Knorpel. Darf gern nicht zu mager sein, da wir ihn auslassen werden und der Kuchen nicht trocken werden soll.
- 400 g Zwiebel
- 200 g gereifter Bergchäs
- 200 g Vollrahm
- 3 Eier
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Blätterteig rund

Salz, Pfeffer, Muskat, Rohrzucker, Thymian
Kuchenform 32 cm, Gabel, Pinsel, Backpapier

ZUBEREITUNG

Speck in feine Würfel schneiden und wer möchte, kann auch aus einigen Tranchen Speckrosen herstellen. Zwiebel in dünne Streifen schneiden und würzen damit diese beginnen, Wasser zu ziehen. Blätterteig ausrollen und Form damit auslegen, unbedingt Backpapier verwenden und den Teig mehrmals mit der Gabel einstechen, damit dieser nicht zu sehr aufgeht.

Wer einen Backofen ohne Unterhitze Funktion hat empfehle ich den Teig "blind" zu backen, dass heisst, den Blätterteig beschweren (mit Backerbsen gehts super) und 15 Minuten bei 180° ohne Belag zu backen um sicherzugehen das dieser knusprig und durchgebacken wird.

Speckwürfel anbraten, danach Zwiebeln, Lauch und Knoblauch mit anschwitzen und schön goldgelb im ausgelassenen Fett des Bauchspeckes brutzeln. Würzen und kaltstellen.

Geraffelten Käse unter eure kalte Masse ziehen und schön eng auf eurem Teig in der Kuchenform verteilen. Einen Guss aus Rahm, Ei und den Gewürzen herstellen und bis zum Rand über eure Quiche geben. 45 Minuten bei ca. 150°C Unterhitze/Umluft backen.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)