

Zutaten

- 200 g Lauch
- 50 g gekochter Schinken
- 500 g Crème fraîche
- 3 Ei(er)
- 1 Beutel Maggi Für Genießer, Zwiebel Suppe
- 270 g Blätterteig a.d. Kühlregal

Zubereitung

- 1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 150°C) vorheizen.
- 2. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Schinken in Würfel schneiden.
- 3. Crème fraîche mit Eiern und Maggi Für Genießer Zwiebel Suppe verrühren. Lauch und Schinken zugeben und unterrühren.
- 4. Eine Springform (Durchmesser ca. 28 cm) mit Blätterteig auslegen und einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Die Masse auf dem Teig verteilen und den Zwiebelkuchen im Backofen ca. 55 Min. backen. Vor dem Anschneiden einige Minuten ruhen lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 12 g

Energie 250 kcal

Fett 20 g Protein 6 g 74 Minuten

12 Stück