

Knoblauch-Käsekuchen

Zutaten:

Teig:

- 250 g Mehl (1050 oder Vollkorn)
- 75 g Butter
- 3 EL Olivenöl
- 6-8 EL kaltes Wasser
- ½ TL Salz

Belag:

- 6 Knoblauchzehen
- 2-3 Gemüsezwiebeln
- 150 g Räucherspeck
- 1 EL Olivenöl
- 4 Eier
- 250 g Sahne
- 200 g geriebenen Emmentaler
- Kräutersalz
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Pfeffer schwarz, gemahlen

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Öl, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und in den Kühlschrank legen.
3. Den Teig ausrollen, in eine gebutterte Sprongform (26-28 Zentimeter) geben und mehrmals mit einer Gabel einstechen.
4. Zwiebel und Knoblauch schälen; Zwiebel in feine Ringe schneiden, Knoblauch hacken. Räucherspeck gewürfelt in Öl anbraten. Zwiebelringe dazugeben und glasig werden lassen. Zum Schluss den Knoblauch zugeben und 2 Min. unter Rühren mitbraten. Topf vom Feuer nehmen.
5. Backofen auf 200° vorheizen.
6. Eier mit dem Handrührer aufschlagen, Sahne zugeben, Kräutersalz, Paprika, Schwarzen Pfeffer dazu und den geriebenen Käse unterziehen. Das Ganze mit der Zwiebelmasse vermischen und auf dem Teig verteilen.
7. Das Ganze auf der mittleren Backofenschiene 40 Min. backen.