

Schwäbisch-umbrischer Zwiebelkuchen

In Tübingen findet jedes Jahr ein umbrisch-provenzalischer Markt statt. Letztes Jahr entdeckte ich auf dem Markt eine italienische Abwandlung des schwäbischen Zwiebelkuchens, die ich ihnen nicht vorenthalten möchte. Ich habe mein übliches Zwiebelkuchenrezept einfach abgewandelt.

Zutaten für ein Blech:

- ▶ 500 g Dinkelmehl
- ▶ 2 Eier
- ▶ 100 g Butter
- ▶ Salz
- ▶ 1/8 l Milch
- ▶ 1 Würfel Hefe
- ▶ 1 kg Zwiebeln
- ▶ 200 g grüne und schwarze Oliven
- ▶ 1-2 Tomaten
- ▶ ¼ l saure Sahne
- ▶ 4 Eier
- ▶ 40 g Mehl



Zubereitung:

- ▶ Aus dem Mehl, den 2 Eiern, der Butter, Salz, Milch und Hefe einen Hefeteig rühren und an warmer Stelle ca. 30 Minuten gehen lassen.
- ▶ Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und mit Fett weich dünsten.
- ▶ Die saure Sahne mit den Eiern und 40 g Mehl verrühren. Mit den Zwiebeln vermengen. Salzen.
- ▶ Die Oliven in Streifen, die Tomaten in Scheiben schneiden.
- ▶ Den Hefeteig auf einem Blech ausrollen. Die Zwiebelmasse darübergeben.
- ▶ Mit Oliven und Tomaten belegen.
- ▶ Im Backofen bei 220 Grad ca. 1 Stunde goldgelb backen.