

Kuchen Backen Rezepte

Champignon Zwiebelkuchen

Gattung: Teigwaren, Gemüse, Pikant

500 g	Zwiebeln	1/2 Liter Milch (Sahne, oder Milch-
250 g	frische Champignons	-Sahne-Gemisch)
40 g	Butter oder Margarine	3 Eier
250 g	Spinat oder Mangold	Salz, Pfeffer, Muskat
1 Bund	Petersilie	Cayennepfeffer
100 g	geriebener Emmentaler	Hefeteig nach Grundrezept
	Salz, Pfeffer, Muskat	

Zwiebel in Scheiben oder Würfel zerteilen, die Champignons blättrig aufschneiden.

Zusammen in einer großen Pfanne mit dem Fett glasig dünsten.

Spinat oder Mangold waschen, in Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken.

Alles abkühlen lassen.

Mit Petersilienblättern vermischen und auf dem Teig verteilen.

Milch, Eier, Käse und Gewürze mit dem Schneebesen verrühren (nicht schlagen) und darüber gießen. Backen.