

**Kochen**

**Mira Maurer**

**Montag, den 20.10.2020**

**Zwiebelkuchen mit Rote-Bete-Feigen-Salat**

**Für 6-8 Personen**

**Zutaten**

**Für den Teig**

500 g Mehl Type 405  
1 TL Salz  
20 g Hefe, frisch  
1 Prise Zucker  
250 ml Milch, lauwarm  
50 g Butter + etwas zum Einfetten, weich  
1 Ei (Größe M)

**Für den Belag**

1,5 kg Zwiebeln  
500 g Speck, durchwachsen  
1 EL Rapsöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 TL Kümmel, gemahlen  
4 Eier (Größe M)  
400 g Schmand oder Sauerrahm

**Für den Salat**

50 g Walnusskerne  
1 Kopf Eichblattsalat, rot  
4 Rote Bete, klein, vakuumiert  
2 Feigen  
1 TL Senf, grob  
3 EL Himbeeressig  
3 EL Balsamicoessig  
Salz  
Pfeffer  
0,5 TL Honig  
4 EL Traubenkernöl  
4 EL Walnussöl  
3 Stiele Petersilie



**Zubereitung**

1. **Für den Teig** Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe, Zucker und Milch verrühren, bis sich die Hefe gelöst hat.
2. Hefemilch, Butter und Ei zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.
3. **Für den Belag** Zwiebeln abziehen und würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln.
4. Öl in einem Topf erhitzen. Speck darin knusprig auslassen. Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Kümmel zugeben und alles ca. 15 Minuten weich garen, dabei ab und zu umrühren. Anschließend etwas abkühlen lassen
5. Eier und Schmand in einer Schüssel glatt rühren, salzen, pfeffern und mit der warmen Zwiebelmasse mischen.
6. Ein tiefes Backblech mit etwas Butter fetten und leicht mit Mehl bestäuben.
7. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig ausrollen, auf dem Backblech verteilen und weitere ca. 10 Minuten gehen lassen.

8. Die Zwiebelmasse auf dem Teig verteilen. Auf der mittleren Schiene etwa 35-40 Minuten goldgelb backen.

9. **Inzwischen für den Salat** die Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

10. Den Salat putzen, waschen und grob zerzupfen. Rote Bete in feine Scheiben hobeln, Feigen würfeln.

11. **Für das Dressing** Senf, beide Essigsorten, Salz, Pfeffer, Honig und beide Öle verrühren. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken, unter das Dressing rühren und mit den Salatzutaten mischen.

12. Zwiebelkuchen aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen und mit dem Salat servieren.