



Lidl lohnt sich

Unsere  
Kochbox



**Monsieur Cuisine**  
Fleisch

**Für 2**

🕒 Ca. 30 Min.  
+ 30 Min.  
Backzeit

# Würziger Zwiebelkuchen

mit fruchtigem Birnen-Feldsalat und krossem Speck

- Zutaten**
- 150 g Weizenmehl Type 405\*
  - (B) 3 Eier
  - (B) 60 g Butter
  - (B) Salz, Pfeffer, Zucker
  - ca. 3 Scheiben Bacon\*
  - 20 g Parmesan
  - 100 g Schlagsahne
  - 3 g Peppers No. 2
  - 3 Zwiebeln, gelb
  - (B) 1 ½ EL Öl
  - ½ Zitrone, unbehandelt\*
  - 5 g Schnittlauch
  - 75 g Feldsalat
  - 1 Birne, Santa Maria
  - (B) 1 EL Balsamico
  - (B) 2 EL Olivenöl
  - 15 ml Süßer Senf

(B) Basiszutaten

\*Restmenge wird für ein anderes Gericht benötigt.

**Utensilien**

Mixbehälter, Frischhaltefolie, kleine Pfanne, Küchenkrepp, Messbecher, mittlere Schüssel, Nudelholz, Pinsel, Kastenform (oder kleine Auflaufform) Salatschleuder

**Zubereitung**

**1** Ca. 130 g Mehl\*, 1 Ei, 60 g Butter (in kleinen Würfeln), 1 EL Wasser und ½ TL Salz im Mixbehälter 1:30 Min./Kneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank geben. Mixbehälter säubern. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

**2** Eine kleine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Bacon\* in ca. 1 cm dünne Streifen schneiden und darin ca. 2–3 Min. kross anbraten. Danach auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

**3** Parmesan im Mixbeh. 7 Sek./Stufe 9 mit Messbecher reiben. 2 Eier, Sahne, ca. ¾ des Bacons und Peppers No.2 zugeben, salzen und pfeffern und 10 Sek./Stufe 2 vermengen. In eine mittlere Schüssel umfüllen und Mixbehälter säubern. Zwiebeln schälen, halbieren und im Mixbehälter 7 Sek./Stufe 5 zerkleinern. 1 EL Öl und ½ TL Zucker zugeben, 4 Min./Anbraten.

**4** Teig aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals durchkneten und auf einer mit 1 EL Mehl\* bestreuten Arbeitsfläche ausrollen (siehe Info). Eine kleine, mit 1 TL Öl ausgepinselte Kastenform mit dem Teig auskleiden. Zwiebeln und Eimasse darauf verteilen und für ca. 30 Min. auf dem Boden des Ofens backen.

**5** Saft der ½ Zitrone\* auspressen. Schnittlauch, Feldsalat und Birne waschen. Salat trockenschleudern. Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen und Birne würfeln.

**6** Schnittlauch in feine Ringe schneiden und mit 1 EL Balsamico, 2 EL Olivenöl, süßem Senf, 2 EL Zitronensaft und je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer im gesäuberten Mixbehälter 8 Sek./Stufe 8 zu einem Dressing verarbeiten.

**7** Zwiebelkuchen aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen. Feldsalat, Birne, restlichen Bacon und Dressing in der gesäuberten mittleren Schüssel vermengen und zusammen mit Zwiebelkuchen servieren.

**Guten Appetit!**

**Info**

Falls Du kein Nudelholz hast, kannst Du dafür auch eine glatte, abgespülte Flasche, zB. Weinflasche, verwenden.

Garzeiten sind Richtwerte und können abhängig vom Kochgeschirr und der Größe der Zutaten abweichen.

Nährwerte	je 100 g	je Portion
Brennwert	661 kJ 158 kcal	4874 kJ 1163 kcal
Fett	10,4 g	77,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,0 g	37,2 g
Kohlenhydrate	12,0 g	88,8 g
davon Zucker	4,1 g	30,4 g
Eiweiß	4,2 g	30,9 g
Salz	0,16 g	1,15 g

Salzmenge bezieht sich nur auf die gelieferten Zutaten.