

# Zwiebelkuchen mit endori veggie hack

endori



<b>1 Pck.</b>	<b>endori veggie hack</b>
<b>7</b>	Zwiebeln
<b>150 ml</b>	Schmand
<b>150 ml</b>	Sahne
<b>125 ml</b>	Milch
<b>230 g</b>	Mehl
<b>1 Pack</b>	Trockenhefe
<b>3</b>	Eier
<b>6 EL</b>	Olivenöl
	Butter
	Thymian
	Muskat
	Kümmel
	Salz & Pfeffer

## So gelingt das Rezept

Mehl, Milch, Hefe, 1 Ei und Olivenöl zu einem Teig kneten. Teig 30 Minuten gehen lassen.

Zwiebeln schälen und klein würfeln. Sahne, Schmand, Thymian, Gewürze und 2 Eier verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein wenig Olivenöl in die Pfanne geben, **endori veggie hack** hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten braten, zwischendurch wenden. Zwiebeln dazugeben und verrühren.

Teig kneten und ausrollen.

Form fetten und Teig darin ausbreiten. Überschüssigen Teig abschneiden. Mit Zwiebel-hack-Mischung befüllen. Sahne-Schmand-Mischung darüber verteilen.

Für ca. 20 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.

**Guten Appetit!**