

Diener

Die Küche

## ZWIEBELSPECKKUCHEN

<https://www.diener.cc/rezepte/zwiebelspeckkuchen/>

200g Topfen

200g Butter,

250g gl. Mehl

SalzZutaten rasch zu einem Teig verkneten, mindestens 1-2 Std. rasten lassen, am besten über Nacht!

Belag:

500g Zwiebelringe

500g Porreestreifen

300g Schinken oder Speck (würfelig geschn.)

Petersilie (div. Kräuter) gehackt

Zwiebelringe und Porreestreifen kurz blanchieren, abschrecken und gut ausdrücken. Schinken- bzw. Speckwürfel in etwas Butter anrösten.

Eierguss:

30g Butter

30g gl. Mehl

300ml Milch

4 Eier

100g Topfen

Salz, Pfeffer, Muskat

Butter erwärmen, Mehl kurz anrösten, mit kalter Milch aufgießen und aufkochen lassen (Bechamel). Etwas abkühlen lassen, dann Eier, Topfen und Gewürze einmischen.

Eine passende Backform mit Butter ausstreichen und mit dem ausgerollten Teig auslegen. Diesen mit Olivenöl beträufeln und mehrmals einstechen. Blanchierten Zwiebel und Porree darauf verteilen, angerösteten Speck darüber verteilen, mit Kräutern bestreuen. Eierguss darübergießen und bei 200° 0–45min backen! – Lauwarm servieren! – ca. 16 Portionen!

---

**Diener Glas GesmbH & Co KG**

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252

E-Mail: [office@diener.cc](mailto:office@diener.cc)