Artikel vom 15.10.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 07:26 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/zwiebelkuchen-mit-gorgonzola

Zwiebelkuchen mit Gorgonzola



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 1 Blech):

750 g gelbe Speisezwiebeln

500 g rote Speisezwiebeln

2 EL Öl

circa 500 g Pizzateig aus der Kühlung

6 Eier

200 g Schmand

300 g körniger Frischkäse

100 g Gorgonzola Dolce

100 g Baconstreifen oder -würfel

Salz

Pfeffer

Zucker

100 g Haselnüsse oder Walnüsse

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Nacheinander jeweils die Hälfte der Zwiebeln mit 1 EL Öl, ½ TL Salz und ½ TL Zucker in einer Pfanne anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind. Inzwischen den Teig auf dem Blech ausbreiten. Aus Eiern, Schmand, Frischkäse, etwas Salz und Pfeffer den Guss anrühren. Die Zwiebeln auf dem Teig verteilen, darüber den Guss geben. Den Gorgonzola würfeln und auf der Masse verteilen. Den Bacon ebenfalls in Stücke schneiden oder direkt Würfel verwenden und diese mit den Nüssen obenauf verteilen. Bei 160 °C Umluft etwa 40 Minuten backen, bis der Guss vollständig durchgebacken ist. Wenn die Nüsse zu dunkel werden für die restliche Backzeit mit Alufolie abdecken.

Kathrin Fries