

# Zwiebelkuchen mit Birnen-Walnuss-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Teig:

500 g Mehl	50 g Butter	250 ml Milch
1 Pck. Hefe	1 TL Zucker	1 TL Salz

### Für den Belag:

200 g geräucherter Schinkenspeck	200 g Bacon, in Scheiben	2 Gemüsezwiebeln
2 Eier	3 EL Milch	200 g Sahne
500 g Gouda	200 g Emmentaler	200 g Creme-fraîche
80 g Butter	1 EL Mehl	1 Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

### Für den Salat:

80 g Feldsalat	1 Birne	50 g geschälte Walnüsse
2 EL dunkler Balsamico-Essig	6 EL Waldhonig	5 EL Butter
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

2 EL dunkle Balsamico-Creme

### Für den Teig:

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Milch in einem Topf erwärmen. Vom Herd nehmen und Hefe und Zucker darin auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und Butter in Flocken unterkneten. Milch-Hefe-Mischung dazugeben und vermengen. Salz dazugeben und Teig geschmeidig kneten. Ein Backblech mit Butter einfetten und Teig gleichmäßig ausrollen. Zur Seite stellen und kurz ruhen lassen.

### Für den Belag:

Die Zwiebeln halbieren und in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelringe darin andünsten. Bacon und Schinken in kleine Würfel schneiden und mit in der Pfanne anbraten. Bei Bedarf mit Mehl andicken.

Eier mit Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und in die Milch geben. Gouda und Emmentaler reiben und mit Sahne und Creme fraîche verrühren.

Die Zwiebeln mit Speck und Bacon auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Käse-Mischung darüber geben und verteilen. Mit Eier-Milch-Mischung übergießen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

### Für den Salat:

Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und zupfen. Birne waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Birnen mit Walnüssen anbraten. Aus der Pfanne nehmen und Balsamico- Essig aufkochen. Honig hinzugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Salat mit Birnen und Walnüssen in eine Schüssel geben und Balsamico- Honig-Dressing darüber geben. Alles vorsichtig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Garnitur:

Die Tarte à l'oignon aufschneiden und Stücke auf Tellern anrichten, Birnen- Walnuss-Salat in Schüsseln geben und mit Balsamico-Creme garnieren und servieren.

Alexander Schiebl am 21. Juni 2017