

Pfälzer Zwiebelkuchen mit Romana-Salat

Für zwei Personen

Für den Mürbteig:

300 g Mehl
Salz

150 g Butter

1 Ei

Für die Füllung:

5 große Gemüsezwiebeln
50 ml halbtrockener Weißwein
Öl

3 Eier
50 g geräucherte Schinkenwürfel
Salz

200 g Crème-fraîche
1 Msp. Kümmel
Pfeffer

Für den Salat:

1 kleiner Römervalat
3 EL heller Balsamicoessig
4 Zweige Liebstöckel

1 EL flüssiger Honig
3 EL Walnussöl
Salz

$\frac{1}{2}$ EL milder Senf
 $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Pfeffer

Für den Mürbteig:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Butter in Stückchen, Ei, 1 Prise Salz und 2 EL eiskaltes Wasser mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig eine 2 kleine Tarteformen mit heraushebbarem Boden drücken und einen ca. 2 cm hohen Rand drücken. Ca. 10 Minuten vorbacken.

Für die Füllung:

Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Wein ablöschen, einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Crème fraîche verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Zwiebeln mit Schinkenwürfeln auf die 2 mit Mürbteig ausgelegten Förmchen verteilen, mit dem Eier-Guss übergießen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und vor dem Anrichten aus der Form lösen.

Für den Salat:

Salat waschen, Blätter vom Strunk entfernen und trocken schleudern. Schnittlauch und Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln, Schnittlauch in Röllchen und Liebstöckel klein schneiden. Balsamicoessig mit Salz, Pfeffer, Honig, Senf und Öl zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend über den Salat gießen, alles gut mischen und Kräuter unerheben. Pfälzer Zwiebelkuchen mit Romana-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Kaufmann am 05. Oktober 2017