

Champignon - Zwiebel - Kuchen

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Gemüse, Kuchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Zwiebeln
250	Gramm	Frische Champignons
40	Gramm	Butter oder Margarine
250	Gramm	Spinat oder Mangold
1	Bund	Petersilie
100	Gramm	Geriebener Emmentaler
		Salz, Pfeffer, Muskat
1/2	Ltr.	Milch (Sahne, oder Milch- Sahne-Gemisch)
3		Eier
		Salz, Pfeffer, Muskat
		Cayennepfeffer
		Hefeteig nach Grundrezept

Anleitung:

Zwiebel in Scheiben oder Würfel zerteilen, die Champignons blättrig aufschneiden. Zusammen in einer großen Pfanne mit dem Fett glasig dünsten. Spinat oder Mangold waschen, in Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken. Alles abkühlen lassen. Mit Petersilienblättern vermischen und auf dem Teig verteilen. Milch, Eier, Käse und Gewürze mit dem Schneebesen verrühren (nicht schlagen) und darübergießen. Backen.