

Schweizer **LandLiebeTV** *Rezept*

Frühlings-Zwiebelkuchen mit Speck, dazu Nüsslisalat

180 g Mehl

½ TL Salz

1 TL Zucker

30 g Butter

1 dl Milch, lauwarm

¼ Würfel Hefe

(Wenn es schnell gehen soll: Fertig-Pizzateig verwenden)

2 Bund Frühlingszwiebeln

150 g Speckwürfeli

1 EL Butter

2 Eier

2 dl Vollrahm

Salz, Pfeffer

1 Prise Muskatnuss

1 TL scharfer Senf

1 TL Akazienhonig

2 EL Balsamico Essig

3 EL Olivenöl

100g Nüsslisalat

1 Rüebl

Für den Teig

Mehl, Salz, Zucker mischen, Butter, Milch und Hefe dazugeben, mischen und zu einem glatten Teig kneten. 1 Std zugedeckt gehen lassen. Rund auf ca. 30 cm ausrollen, auf ein gefettetes Blech geben und mit Gabel dicht einstechen, 20 Min. aufgehen lassen.

Füllung

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, mit den Speckwürfeli in Butter bei mittlerer Hitze andünsten, auskühlen lassen. Eier und Rahm gut mischen, würzen. Mit Zwiebeln und Speck mischen, auf Teig verteilen. 30 Min. auf unterster Rille bei 220 Grad backen.

Salat

Dressing aus Senf, Honig, Essig und Öl anrühren, abschmecken. Nüsslisalat damit anmachen, Rüeblstreifen dazu raspeln mit einem Sparschäler und zum Zwiebelkuchen servieren.