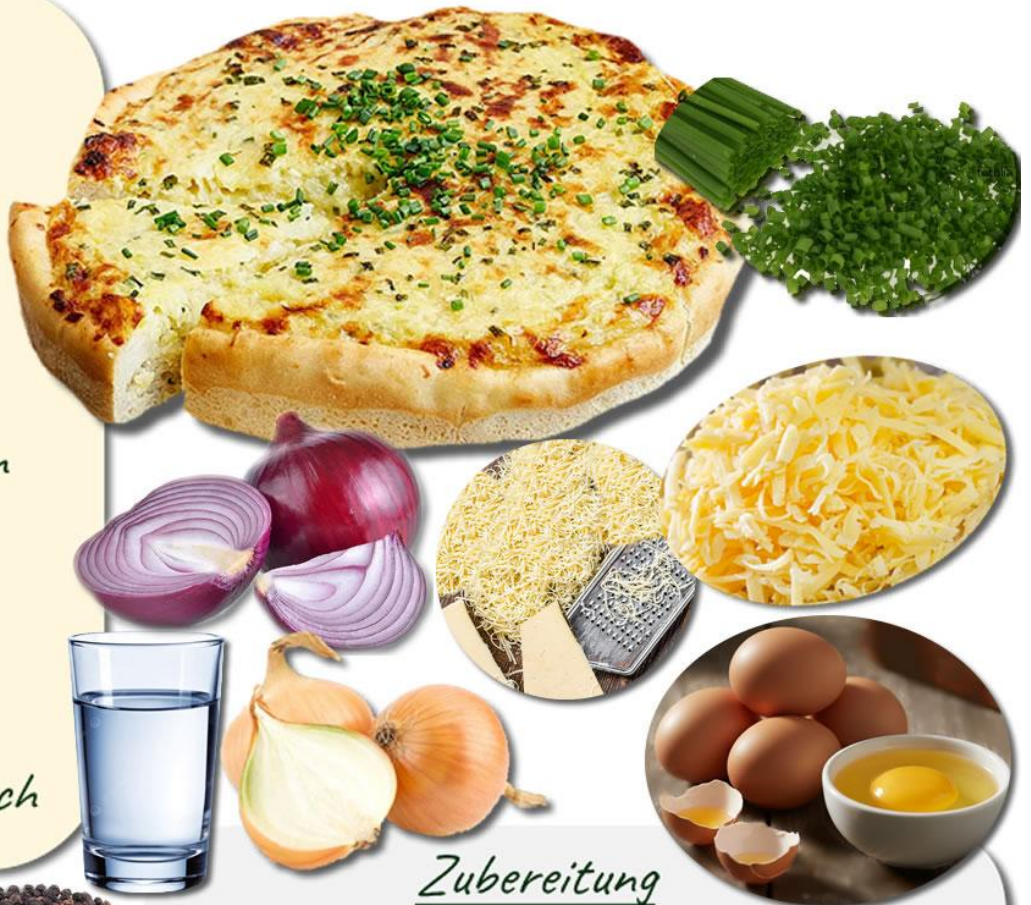


Vorarlberger Käsefladen

Zutaten:

800 g Zwiebel
3 Eier
500 g Käse
pikant, gerieben
250 g Mehl
4 g Trockengeram
150 ml Wasser
4 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
20 g Schnittlauch



Zubereitung

Das Mehl gut mit der Trockengeram mischen und mit dem Olivenöl, dem Salz und dem lauwarmen Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen. Die gehackten Zwiebeln in Öl gut anschwitzen, sodass sie gut durch, aber noch nicht braun sind. Mit dem geriebenen Käse, dem Schnittlauch und den Eiern mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig auswalken und in eine befettete Quiche-Form (alternativ: Springform) geben. Mit der Masse befüllen und leicht andrücken. Im Backrohr zunächst 10 Minuten bei 200 °C (Umluft) backen, dann Hitze auf 180 °C reduzieren und den Vorarlberger Käsefladen weitere 20 Minuten backen.



Teige

