

Herzhafter Zwiebel-Giersch-Brennnesselkuchen

230g Dinkelmehl

80 g Butter

40 g Emmentaler

½ TL Backpulver

2 Eier

etwas Milch

Salz

Aus diesen Zutaten einen Mürbteig rühren und kühl stellen.

200 g Zwiebeln andünsten

200 g Giersch und Brennnessel kleinschneiden, dazugeben und 5 min mitdünsten.

3 Eier

¼ l Sauerrahm

4 Eßl. süßen Rahm

20 g Speisestärke

50 g geriebenen Käse

Salz, Pfeffer

zu einem Guss verrühren.

Den Mürbteig in eine Springform drücken, Seitenrand hochziehen und die Zwiebel-Kräutermischung einfüllen.

Den Guss darüber verteilen und alles 40 Minuten bei 190 Grad backen.