

# Zwiebel-Käse-Kuchen

## «Böllä-Chäs-Dünnä»



### Zutaten:

Vollkornteig (gekauft)

100g. geriebener Emmentaler, Raclette- oder Greyerzer-Käse

6 Stk. geschnittene und gedämpfte Zwiebeln

2 Stk. geschlagene Eier

0.5 dl Milch oder Rahm

Kurkuma (gibt dem Kuchen die gelbe Farbe), Pfeffer, Muskat, Petersilie

### Zubereitung:

Die geschlagenen Eier, die Milch und die Gewürzmischung mit dem Käse und den Zwiebeln vermengen und auf Vollkornteig in Backform verteilen.

Im 220°C warmen Backofen bei Umluft ca. 30 bis 45 Minuten backen.

Servieren mit Senf-Mild.

Guten Appetit wünscht Anette...