# Zwiebel-Kartoffel-Kuchen

FÜR 2-3 PERSONEN
ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40 MINUTEN
VEGETARISCH

1 Rolle Blätterteig
3 Zwiebeln
2 Kartoffeln
100 ml Crème fraiche oder Ersatz
1 Ei
2 EL Öl
Salz, Pfeffer und Kümmel nach Belieben



DIESES REZEPT LÄSST SICH WARM UND KALT GENIESSEN!

**Gemüse:** Zwiebeln in Ringe, Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

**Zubereitung:** Die Zwiebel in Öl andünsten, dann die Kartoffelscheiben hinzugeben und mit Crème fraiche, Ei und Gewürzen verrühren. Den Teig in eine Form geben und das cremige Gemüse darauf verteilen

Die Form bei 180 °C für ca. 30 Minuten backen.

**Servieren:** Den Zwiebel-Kartoffel-Kuchen in Stücke schneiden und warm oder kalt servieren.

## VORTEILE FÜR DEN SCHICHTDIENST:

Dieses Gericht ist einfach zuzubereiten und kann hervorragend kalt oder warm gegessen werden.

- Schnell zubereitet und leicht in Behältern zu transportieren.
- Ideal für die warmen Sommermonate
- Schmeckt warm und kalt