

## Zwiebelwähe

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

40 g Butter  
700 g Zwiebeln  
4 Eier  
2 dl Rahm  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

Butter in einer weiten Pfanne warm werden lassen Zwiebeln (in Streifen) bei mittlerer Hitze unterhäufigem Wenden ca.15 Minuten andämpfen, etwas abkühlen.

Eier und Rahm verrühren, würzen mit Salz Pfeffer und mit den Zwiebeln mischen.

Teig auf wenig Mehl (ca.32 cm Ø) auswallen, ins vorbereitete Blech legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen. Zwiebelmasse darauf geben, Butterflöckli drauf verteilen.

Backen ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen.

### Tipp:

Die Zwiebelwähe schmeckt lauwarm am besten.