Zwiebelkuchen mit Trauben, Rosmarin und Schafskäse

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8-10', 'yield' : '' });

Der „Herbst- und Winterklassiker“ einmal anders, herzhaft, würzig, dabei schnell und einfach

Zutaten

- Für den Hefeteig, (ausreichend für ein Haushaltsblech)
- 20 g frische Hefe (1/2 Würfel)
- 200 g Weizenmehl
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 2 El Olivenöl
- Etwas Salz
- Für den Belag:
- 300 g Zwiebeln in dünnen Scheiben
- 600 g kernlose Weintrauben, gemischt weiß und blau, gewaschen, halbiert
- 200 g Schafskäse, gebröckelt
- 1 Tl Honig
- 2 Tl Rosmarin, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Der Hefeteig:

Schritt2

Die Hefe mit etwas Salz in lauwarmes Wasser bröckeln und mit dem Honig glatt rühren.

Schritt3

Das gesiebte Mehl mit Olivenöl versetzen und die

Schritt4

Hefe – Wassermischung dazu geben.

Schritt5

Mit den Knethaken des Handmixers glatt verarbeiten, mit einem Küchentuch abdecken.

Schritt6

An einem warmen Ort etwa 30 - 40 min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Schritt7

Den Teig danach auf einer bemehlten Arbeitsplatte gut durchwirken und auf Backblechgröße ausrollen.

Schritt8

Das Blech mit Backpapier auslegen und den Teig darüber geben.

Schritt9

Ein zweites Blech darauf setzen und Alles noch einmal für

Schritt10

ca. 20 min., an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt11

Die Zwiebeln, den gehackten Rosmarin und die Weintrauben gleichmäßig verteilen und den Schafskäse darüber bröckeln.

Schritt12

Für ca. 35 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

In beliebig große Stücke schneiden und warm servieren.

Rezeptart: Brot und Brötchen **Tags:** herzhaft, preiswert, würzig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwiebelkuchen-mit-trauben-rosmarin-und-schafskaese/