# Zwiebelkuchen mit Tomaten

**Pizza**

## Zutaten (4 Personen)

» 2 rote Zwiebel(n)
» 4 Gemüsezwiebel
» 2EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 100g Cocktailtomaten
» 3 Stiele Petersilie
» 3 Ei(er)
» 50ml Milch
» 1 Pk. Pizzateig (Kühlregal)
» 200g Gorgonzola

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Rote Zwiebeln halbieren, Gemüsezwiebeln in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Öl erhitzen, Zwiebeln darin unter Wenden ca. 10min dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Tomaten halbieren. Petersilie grob hacken. Eier, Milch und Petersilie verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Pizzateig entrollen und mit dem Backpapier in eine Tarteform (Durchmesser 28cm) legen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Tomaten und Zwiebeln darauf verteilen. Mit der Eiermilch begießen. Käse in Scheiben schneiden und darauf geben.

4. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 25-30min backen. Zwischendurch evtl. zudecken. Mit Petersilie garniert servieren.

Nährwerte: 590kcal/E22g/F38g/KH38g pro Stück

angelegt am: 18.09.2002 Rezept-Nr: 161

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke