



## Zwiebel-Käse-Wähe

10 Min. + 35 Min. backen vegetarisch

Für ein rundes Backblech von ca. 30 cm Ø



- 1** **1 ausgewallter Kuchenteig**  
(ca. 32 cm Ø)  
Ofen auf 220 Grad vorheizen.  
Teig entrollen, mit dem Backpapier ins Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen.
- 2** **2 Zweiglein Rosmarin**  
**500 g rote Zwiebeln**  
**250 g Reibkäse**  
(z. B. Bergkäse-mischung)  
**250 g Halbfettquark**  
**1 Ei**  
**½ TL Salz**  
**wenig Pfeffer**  
Rosmarin grob hacken. Zwiebeln schälen, in feine Schnitze schneiden, ⅓ davon mit Käse, Quark, Ei und Rosmarin mischen, würzen, auf dem Teig verteilen. Restliche Zwiebeln auf der Käsemasse verteilen.
- 3** **Backen:** ca. 35 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

Portion (¼): 936 kcal, F 58 g, Kh 43 g, E 60 g