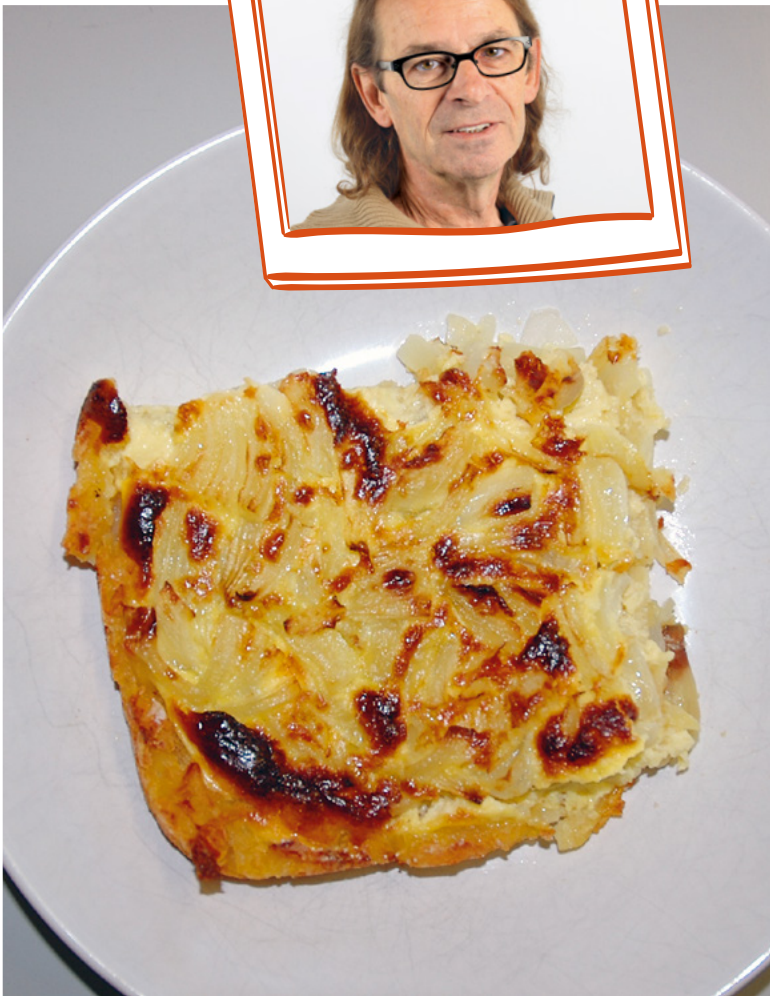




Rezept von  
**PETER KÄLIN**



# Ofenturli

## Menge

Zutaten für 1 rechteckiges  
Blech



## Zutaten

- 2,5 kg Gschwelli
- 1 gehäufter EL Mehl
- Salz
- 500g Zwiebeln
- 5 dl Rahm oder Halbrahm
- 4 Eier
- 300g geriebener Emmentaler oder Sbrinz
- 50-100g Rückenspeck, in kleine Würfel geschnitten
- Butter



Traditionell schweizerischer Käse-Zwiebel-Kuchen. Einfach weil's so lecker schmeckt!

**STEP 1** «Gschwelli» schälen, direkt auf das mit Butter eingefettete Blech raffeln, Mehl und Salz dazugeben und von Hand kneten

**STEP 2** Teigmasse gleichmässig auf dem Blechboden und dem Rand verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten bei 200° C vorbacken.

**STEP 3** Nun wird die Füllung zubereitet. Zwiebeln schneiden, mit Rahm, Eiern und Käse gut verrühren. Etwas Salz begeben.

**STEP 4** Auf dem vorgebackenen Boden gleichmässig verteilen, anschliessen auch den Speck gleichmässig auf der Masse verteilen.

**STEP 5** Ca. 30 Minuten bei 200° C backen, bis das «Ofenturli» schön braun ist.

## Serviertipp

Dazu passt Salat wunderbar – für eine tolle Hauptspeise.

