

# Hier und heute

## Zwiebelkuchen mit Birne, Thymian und Ziegenkäse

Herzhaft, fruchtig, köstlich: Fabian Timmer präsentiert Zwiebelkuchen mit Birne, Thymian und Ziegenkäse – schnell gemacht und perfekt für gemütliche Herbstabende.

### Das Rezept

von Fabian Timmer für eine Auflaufform (Ø ca. 28 cm)

### Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 800 g Zwiebeln
- 2 EL Butter oder Öl
- 150 g Speckwürfel (optional, für vegetarisch weglassen)
- 1 große, reife Birne
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 200 g Crème fraîche oder Schmand
- 3 Eier
- 2 Zweige frischer Thymian (Blättchen abgezupft)
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Muskat

### Zubereitung

Blätterteig ausrollen und in die gebutterte Auflaufform legen, dabei einen Rand hochziehen.

Mit einer Gabel mehrmals einstechen und bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In Butter oder Öl langsam glasig bis leicht goldbraun schmoren (ca. 15-20 Minuten).

Speckwürfel (falls verwendet) zum Schluss zugeben und kurz mitbraten.

Birne entkernen, fein würfeln und unter die Zwiebelmasse mischen.

Eier, Crème fraîche, Ziegenfrischkäse, Thymian, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren.

Zwiebel-Birnen-Mischung unterheben.

Masse auf den Blätterteig geben und glattstreichen. Bei 180 °C (Umluft 160 °C) 35-40 Minuten goldbraun backen.

Anschließend etwas abkühlen lassen, damit der Kuchen beim Anschneiden besser hält.

Lauwarm servieren – perfekt mit Federweißer, Apfelwein oder einem trockenen Riesling.

**Tipp:** Mit Blätterteig wird das Ganze etwas leichter und knuspriger als beim klassischen Hefeteig – und durch Birne und Ziegenkäse hebt er sich schön ab.