

Nicole Siebentritt

**The best Recipes
for the Afterparty**

Onion tart

For the dough:

Work **200g low-fat curd, 400g flour, 1 egg, 1 pinch of salt, 6 tblsp of oil, 6 tblsp of milk, 1 pck of baking soda** into a smooth dough and roll it out to the size of the baking tray. Place on tray.

For the topping:

Cut **7 big onions** into rings, fry them gently in a little bit of oil and let them cool. Mix them with **1 tblsp corn starch, 300ml sour cream, 40g soft margarine** and **300g yoghurt**. Stir **3 eggs** and add them to the onion mix along with **300g of diced cooked ham** and **300g of grated cheese**. Season well with salt, pepper and paprika.

Spread the topping on the dough and bake 20 - 25 minutes at 200°C.

Which is your favourite afterparty recipe?

Send it in to be printed here 😊!
editor@eaasdc.eu

**Die besten
Afterparty Rezepte**

Zwiebelkuchen

Für den Teig:

200g Magerquark, 400g Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz, 8 EL Öl, 6 EL Milch, 1 Pkch Backpulver zu einem glatten Teig verkneten und auf Backblechgröße ausrollen. Backblech damit belegen.

Für den Belag:

7 große Zwiebeln in Ringe schneiden, in etwas Öl glasig dünsten, abkühlen lassen. Mit **1 EL Speisestärke, 300ml saurer Sahne, 40g weicher Margarine** und **300g Joghurt** mischen. **3 Eier** verquirlen und mit **300g klein geschnittenem gekochtem Schinken** und **300g geriebenem Käse** unter die Zwiebelmasse mischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver kräftig würzen.

Den Belag auf den Teig streichen und das Ganze bei 200°C ca. 20 - 25 Minuten backen.

Welches ist Dein Lieblings-Afterparty-Rezept?

Schick es mir, dann druck' ich's hier 😊!
editor@eaasdc.eu

