



Kochzeit: 60 Min. | für 4 Personen | vegetarisch

Zutaten

250g amidori veggie minced
7 große Zwiebeln
150ml Schmand
150ml Sahne
125ml Milch
230g Mehl
1 Pack Trockenhefe
3 Eier
Butter
6 EL Olivenöl
Thymian
Muskat
Kümmel
Salz & Pfeffer



Zubereitung

Mehl, Milch, Hefe, 1 Ei und Olivenöl zu einem Teig kneten.
Teig 30 Minuten gehen lassen.

Zwiebeln schälen und klein würfeln.
Sahne, Schmand, Thymian, Gewürze und 2 Eier verrühren.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein wenig Olivenöl in die Pfanne geben, amidori veggio minced hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten braten, zwischendurch wenden.
Zwiebeln dazugeben und verrühren.

Teig kneten und ausrollen.

Form fetten und Teig darin ausbreiten.
Überschüssigen Teig abschneiden.
Mit Zwiebel-minced-Mischung befüllen.
Sahne-Schmand-Mischung darüber verteilen.

Für ca. 20 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.

Lasst es Euch schmecken!

Weitere leckere Rezepte auf [amidori.com](https://www.amidori.com)