

# Zwiebelflan mit Gruyère & Thymian

## Zutaten

200 g Zwiebel  
20 g Butter  
1 TL Olivenöl  
Salz  
1 Zweig Thymian  
1 Ei (M)  
120 ml Sahne  
40 g Gruyère, fein gerieben  
Schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

Zwiebeln langsam glasig dünsten. Ei, Sahne, Käse verrühren, Zwiebeln unterheben. In Cocottes füllen und bei 160 °C Umluft 30–35 Minuten im Wasserbad backen.