

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.