

# ZWIEBEL-TARTE

4 Portionen

## Zutaten:

- 750 g Gemüsezwiebeln
- 2 Esslöffel Rapsöl regional
- BIO-Zitronen
- Butter
- 1 Teelöffel gehackter Thymian
- 450 g Blätterteig (TK)
- Brauner Zucker
- Salz/Schwarzer Pfeffer

## So wird's gemacht:

Als erstes den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auftauen lassen. Dann die Gemüsezwiebeln schälen, halbieren und längs in feine Streifen schneiden. Das Rapsöl in einem schweren Topf mäßig erhitzen, die Zwiebeln darin unter gelegentlichem Rühren weich dünsten. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und Zucker würzen. Den Thymian zupfen und untermischen.

Nun die Blätterteigplatten überlappend aufeinander legen, zu einem Rechteck in Backblechgröße ausrollen, auf das Backblech legen und die Zwiebeln darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 215 Grad, Umluft 200 Grad, auf der untersten Schiene 25 Minuten backen.

## Variante mediterran:

- 100 g schwarze Oliven
- 10 Sardellenfilets

Den Teig nach der Hälfte der Backzeit mit schwarzen Oliven belegen. Nach der Backzeit Sardellenfilets auf dem Zwiebelkuchen verteilen.

## Variante mit Ziegenkäse:

- 100-150 g Ziegenfrischkäse
- Eine harte Birne gewürfelt
- Petersilie grob gehackt zum Bestreuen

Nach der Hälfte der Backzeit Ziegenkäse auf dem Kuchen verteilen. Nach dem Backen mit den Birnenstiften bestreuen. Tarte mit grob gehackter Petersilie bestreuen.



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,  
ENERGIE, ERNÄHRUNG  
UND FORSTEN