Martina Kömpel **Mittwoch, 12. Oktober 2016**

Knusprige Zwiebeltarte **Rezept für 6 Personen**

Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
125 g	Butter
1	Eigelb
1 Prise	Salz
ca. 20 ml	Wasser

Für den Belag

3	rote Zwiebeln
3 EL	Pflanzenöl
50 g	Graubrot
2 EL	Butter
80 g	Raclettekäse
2	Eier
1	Eigelb
100 ml	Milch
100 ml	Sahne
etwas	Salz, Pfeffer aus der Mühle
30 g	grobe Semmelbrösel

Zubereitung

1.
Für den Teig Mehl mit Butter, Eigelb, Salz und etwas Wasser in eine Schüssel geben und rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2.
Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.
3.
Brot in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne 2/3 der Butter erhitzen und die Brotwürfel darin knusprig rösten.
4.
Den Käse in 1 cm große Würfel schneiden.
5.
Eier, Eigelb, Milch und Sahne in eine Schüssel geben und verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6.
Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7.
Den Teig auf ein Backpapier legen und auf dem Papier rund ausrollen, dabei das Papier immer wieder drehen. Ein zweiter Bogen Backpapier mit restlicher Butter ausstreichen, darauf die Brotbrösel streuen. Die Teigplatte auf die Brotbrösel stürzen und etwas andrücken. Das obere Backpapier entfernen.

8.
Den ausgerollten Teig mitsamt dem Backpapier und den Brotbröseln nach unten in die Tarteform (ca. 28 cm Durchmesser) heben und den Teig etwas in die Form drücken.
9.
Auf den Teig die Zwiebeln geben, darauf den Käse streuen, die Eiermischung angießen und zuletzt die Brotcroutons darauf verteilen.
10.
Die Tarte im vorgeheizten Ofen ca. 30-40 Minuten knusprig backen.
11.
Nach dem Backen mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben, aufschneiden und servieren.

Pro Portion: 608 kcal / 2545 kJ
41 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 41 g Fett