

Theresa Baumgärtner
Tarte mit karamellisierten Zwiebeln

Montag, 5. Februar 2018
Für eine Tarteform von 12 x 36 cm

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche, vegetarisch

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Dinkelmehl, Type 630
5 g Meersalz
125 g kalte Butter
1 Eigelb

Für den Belag:

6 mittelgroße Zwiebeln
5 g frischer Ingwer
2 EL Olivenöl
2 EL Rohrohrzucker
etwas Meersalz
etwas Pfeffer aus der Mühle
5 EL Rotwein

Für den Guss:

100 ml Milch
100 g Crème fraîche
1 Ei
1 Eigelb
1 Prise frisch geriebener Muskat
etwas Pfeffer aus der Mühle

Zum Beträufeln:

150 ml dunkler Balsamico
1 EL Honig
2 Gewürznelken
1 Zweig Rosmarin

Zum Dekorieren:

150 g Ziegenfrischkäse (ohne tierisches Lab)
6 Zweige Thymian
etwas Butter zum Einfetten der Form
etwas Dinkelmehl zum Ausrollen des Teigs



Zubereitung:

1. Die Form mit Butter einfetten.
2. Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Die Butter in Würfel schneiden und mit dem Mehl vermengen, bis Streusel entstehen. Das Eigelb und 1 EL sehr kaltes Wasser dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in der Größe der Form 3 mm dick ausrollen und die Tarteform damit auskleiden. Die Oberfläche des Teigs mit einer Gabel ein paar Mal einsteichen. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und 30 Minuten kühl stellen.
4. In der Zwischenzeit für den Belag die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und sehr fein würfeln.
5. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und den Ingwer darin bei milder Hitze ca. 10 Minuten dünsten.
6. Dann den Zucker über die Zwiebeln streuen und karamellisieren lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
7. Zwiebeln mit dem Rotwein ablöschen und so lange köcheln lassen, bis der Rotwein fast vollständig eingekocht ist. Die Zwiebeln beiseite stellen.
8. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
Für den Guss Milch, Crème fraîche, Ei und Eigelb miteinander verquirlen. Mit Muskat und Pfeffer würzen
9. Von der Tarteform die Folie entfernen und den Teigboden im Backofen 15 Minuten vorbacken.
10. Dann die Zwiebeln auf dem Teigboden verteilen, den Guss gleichmäßig darüber gießen und die Tarte 30 Minuten backen.
11. In einem kleinen Topf Balsamico, Honig, Gewürznelken und Rosmarin 2-3 Minuten köcheln lassen, dann den Topf vom Herd ziehen.
12. Vor dem Servieren die noch warme Tarte mit Ziegenkäsewürfelchen und Thymian dekorieren und dem eingekochten Balsamico beträufeln.

Pro Portion: 856 kcal / 3581 kJ
64 g Kohlenhydrate, 17 g Eiweiß, 57 g Fett