

Schneller Zwiebel-Tarte

für 4 Personen

Menge Zutaten

- 8 Stk. Gelbe Zwiebeln
- 4 Stk. Rote Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Crème fraiche
- 1 Frischer Blätterteig
- 2 Stiele Majoran
- 2 Stiele Thymian
- 1 EL Flüssiger Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin salzen und bei mittlerer Hitze 8-10 Min. weich dünsten. Majoran und Thymian hacken und dazugeben und mit Pfeffer würzen. Den Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Crème fraiche mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teig streichen. Zwiebeln darauf verteilen und mit dem Honig beträufeln. Im heißen Ofen bei 220°C auf der mittleren Schiene 20-25 Min. backen.

Schmeckt lecker mit frischem Salat!