



## Herzhafte Zwiebeltarte

mit würzigem Käse und grünem Salat



30-40min



2 Personen

Diese Tarte lässt sich sehen: Knusprigen Teig belegen wir mit feinem Frischkäse, aromatischem Käse und herzhaften Zwiebelringen. Dazu gibt es einen frischen Salat. Perfekt für einen gemütlichen Herbstabend. Die Zwiebel gehört übrigens zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt, in China wird sie schon seit über 5000 Jahren angebaut!

## Was du von uns bekommst

- Pizzateig <sup>1</sup>
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- Zwiebel
- Frischkäse <sup>7</sup>
- Salatmix

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 850.0kcal, Fett 41.9g, Eiweiß 35.0g, Kohlenhydrate 99.8g



**1. Zwiebeln marinieren**

Backrohr auf 200°C vorheizen. Inzwischen **Zwiebeln** schälen und in 5mm dünne Ringe schneiden, dann mit je 1TL Zucker und Salz in einer Schale marinieren.



**2. Creme rühren**

**Käse** reiben und **ein Drittel** davon mit dem **Frischkäse** vermengen, mit Pfeffer würzen.



**3. Tarte belegen**

**Teig** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ausrollen und gleichmäßig mit **Frischkäse** bestreichen. Anschließend die **Zwiebelringe** darauf verteilen und evtl. mit Salz und Pfeffer würzen.



**4. Tarte backen**

Die **Tarte** im Rohr ca. 20-25Min. goldgelb backen. Ca. 8Min. vor Backende den **übrigen Käse** auf die **Tarte** streuen.



**5. Salat marinieren**

Aus 1EL Olivenöl, 2EL Essig, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und den **Salat** damit marinieren.



**6. Servieren**

Die **Tarte** in Stücke schneiden und ofenwarm mit dem **Salat** servieren.