



## Herzhafte Zwiebeltarte

mit würzigem Käse und grünem Salat



30-40min



4 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

- Sauerrahm <sup>7</sup>
- Pizzateig <sup>1</sup>
- Salatmix
- Zwiebel
- Frischkäse <sup>7</sup>
- Pizzakäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion

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

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 790.0kcal, Fett 43.6g, Eiweiß 34.6g, Kohlenhydrate 99.0g



### 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

Ein Viertel des **Pizzakäses** mit dem **Frischkäse** und **Sauerrahm** vermengen, mit Pfeffer würzen.



### 3. Tarte belegen

Beide **Teige** auf jeweils ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ausrollen und gleichmäßig mit **Frischkäsecreme** bestreichen. Anschließend die **Zwiebelringe** darauf verteilen und evtl. mit Salz und Pfeffer würzen.



### 4. Tarte backen

Die **Tartes** im Rohr ca. 20-25Min. goldgelb backen. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche einmal austauschen, sodass das Obere nun unten liegt und das Untere oben. Ca. 8Min. vor Backende den übrigen **Käse** auf die **Tartes** 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.