

# TOMATEN - ZWIEBELKUCHEN

## ZUTATEN

1	Blätterteig rund ausgewallt
400g	Zwiebeln in Halbringe geschnitten
1 Ei	Butter
1 Tl	Zucker
2	Knoblauchzehen gehackt
700g	Tomaten gemischt (je unterschiedlicher, desto besser – wichtig viel Cherrytomaten)
50g	Paniermehl grob
100g	Greyerzer oder Bergkäse gerieben
	Thymianblättchen / Oreganoblättchen
	Salz, Pfeffer
	Basilikum frisch

## ZUBEREITUNG:

Butter in einer Bratpfanne schmelzen lassen, Zwiebeln und Zucker dazugeben. Bei mittlerer Hitze während ca 20 Minuten hellbraun caramellisieren lassen. Knoblauch dazu geben und kurz weiterbraten, auskühlen lassen.

Ein rundes Kuchenblech mit dem Blätterteig auslegen. Paniermehl und Käse daraufstreuen. Zwiebeln in der Form verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian und Oreganoblättchen darüberstreuen. Tomaten in Schnitze schneiden dicht nebeneinander auf die Zwiebeln legen.

Bei 220° im vorgeheizten Ofen während 30 Minuten backen.

Tarte mit frischem Basilikum, Thymian und Oregano garnieren.

Quelle: Simone Filipowski / S-Küche

