

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.

