

Zwiebel-Camembert Tarte

Thema:	Eine würzige Tarte für viele Anlässe
Saison:	„Ganzjährig“ - für uns jedoch eher für die kühlere Jahreszeit
Besonderheit:	Roter Mönch mit Birne (eine Art würziger Camembert)
Zu Beachten:	selbstgemachter Mürbteig als Grundlage für die Tarte

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4 Personen)

200 g	Mehl
½ TL	Salz
100 g	Butter (kalt)
1	Ei
500 g	Zwiebel
100 g	Schinken (würzig)
1 EL	Zucker
4	Eier
150 g	Raclettekäse
250 ml	Rama Cremefine
150 g	Roter Mönch mit Birne (ähnlich würziger Camembert)
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Öl



Zubereitung

Für den Teig Mehl, Salz, Butter und ein Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten in Frischhaltefolie einwickeln und für ca. eine ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel in Halbmonde schneiden und in etwas Öl weich dünsten (ca. 10 Minuten) und anschließend mit 1 EL Zucker karamellisieren. Den Raclettekäse in kleine Würfel und den Schinken in feine Streifen schneiden. Den Camembert halbieren und der kurzen Seite nach in dickere Scheiben (ca. 7-10mm dick) schneiden.

Den Teig in der Größe der Tarteform ausrollen (Rand berücksichtigen) und damit die geölte Tarteform auslegen und mit der Gabel mehrmals einstechen. Für ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backrohr (Heißluft ca. 180°C) vorbacken. Auf den Teig zuerst die Zwiebeln und dann den Schinken darauf verteilen. Rame Cremefine mit 4 Eiern, sowie dem geschnittenen Raclettekäse verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und über die Tarte gießen. Zum Schluss mit dem Camembertscheiben belegen und für weitere 40 Minuten goldbraun backen (Heißluft ca. 180°C).

Gemeinsam mit Preiselbeeren servieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit