Tarte mit karamellisierten Zwiebeln und Ziegenkäse

Stufe 2

Vorbereitungszeit: 30 Min.
Zubereitungszeit:

Zutaten für den Teigboden:

100 g Butter, kalt
180 g Mehl
60 g Sahne, sauer
1 TL Salz

Zutaten für die Füllung:

700 g Zwiebel(n), weiß
30 g Butter
1 EL Olivenöl
2 EL Rotweinessig
2 EL Balsamico-Essig
2 EL Zucker, braun
1 TL Salz
150 g Ziegenkäse
1 Handvoll Thymianzweig(e)

Zassenhaus Digitalwaage BALANCE in cool grey

Le Creuset Tarteform in kirschrot

Kaiser Quicheform mit Glashebeboden Crystal, 28 cm

Universal-Pfanne Professional hoch von Silit

Boos Blocks Schneidebrett aus Ahorn mit Griffmulden

Burgvogel Kochmesser Oliva Line

Le Creuset Backblech doppelwandig

1

Den KitchenAid Food Processor zur Hilfe nehmen. Nun Mehl, Salz und kalte Butter in die Schüssel geben und alles miteinander vermixen.

2

Nun die saure Sahne hinzufügen bis der Teig anfängt eine Masse zu bilden. Die Mischung auf eine leicht bemehlte Oberfläche geben, nochmal leicht mit der Hand kneten, eine Kugel formen und flach drücken.

3

Den Teig für den Tarte-Boden in Plastikfolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank lagern.

4

Eine große, runde Tarteform einfetten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und nochmal 5 Minuten stehen lassen. Anschließend den Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche geben und mit einer Teigrolle flach ausrollen.

5

Den Teig in die vorbereitete Tarte-Form geben und den Boden mehrmals einstechen. Dann den Teig nochmals 30 Minuten lang abkühlen, bevor er gebacken wird.

6

Während der Teig kühlt, die Zwiebelfüllung zubereiten. Dafür die Mehrzweckklinge gegen eine Trennscheibe austauschen.

7

Ein Schneidebrett zur Hand nehmen und die Zwiebeln mit einem Kochmesser in Scheiben schneiden. Butter und

Öl in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln hinzufügen.

8

Die Zwiebeln unter häufigem Rühren für 20 bis 25 Minuten anbraten, bis sie braun werden. Essig, Zucker und Salz einrühren und auf mittlerer Stufe erhitzen. 5 Minuten unter Rühren kochen, bis die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist und die Mischung fest und dick ist.

9

Den Backofen auf 190 ° C vorheizen. Den Teig mit Backpapier abdecken und zur Hälfte mit Backperlen oder Hülsenfrüchten bedecken und 15 Minuten backen. Das verhindert, dass der Teig zu stark aufgeht. Die Backperlen und das Papier entfernen und weitere 10 bis 15 Minuten backen bis der Teig leicht golden ist.

10

Die Zwiebelmischung in die Tarteform geben und mit dicken Scheiben Ziegenkäse belegen. Frische Thymianblätter darüber streuen und 15 Minuten backen oder solange, bis der Käse leicht golden ist.

11

Die Tarte 5 Minuten abkühlen lassen und warm servieren.

Blindbacken ist eine Methode, die verhindert, dass der Teig durchweicht oder aus der Form gerät. Vor dem sogenannten Blindbacken wird der Teig mit Backpapier bedeckt und mit Hülsenfrüchten oder sogenannten Backperlen beschwert. So wird verhindert, dass der Teig zusammenfällt oder Luftblasen schlägt. Diese Technik wird üblicherweise bei Tartes oder Pies angewendet.