

Zwiebel-Tartelettes

mit Feldsalat und
Johannisbeerdressing



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

375 g Blätterteig
200 ml Weißwein
8 Zwiebeln
2 Eier
2 EL Butter
2 EL Honig
2 EL Sauerrahm
1 EL Mehl
1 TL Rosmarin
1 Prise Muskat
Salz
Pfeffer

Für den Salat:

300 g Feldsalat
2 EL Konfitüre schwarze
Johannisbeere
2 EL Essig
2 EL Sonnenblumenöl
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden, in der Butter glasig anschwitzen und mit Honig karamellisieren.
2. Danach mit etwas Mehl abbinden und mit Weißwein ablöschen, um alles einmal aufzukochen.
3. Der Füllung noch Sauerrahm und Eier untermischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Rosmarin würzen.
4. In der Zwischenzeit den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
5. Den Blätterteig ausrollen und über 8 Tarteförmchen ausbreiten – leicht in die Förmchen drücken und den überschüssigen Rand abschneiden.
6. Im Anschluss die Füllung darüber verteilen und die Tartelettes im Ofen für 15–20 Minuten goldbraun backen.
7. Währenddessen die Johannisbeerkonfitüre mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing anrühren und über den Salat geben – zusammen mit den warmen Zwiebeltartelettes servieren.