

Tarte

mit Birne
& Zwiebeln



ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

1 Ei
250 g Mehl
100 g zimmerwarme Butter
100 g geriebener Parmesan
1 EL Honig
1 Prise Salz

FÜR DIE TARTEMASSE:

4 rote Zwiebeln
2 Birnen
1 Ei
1 Becher Schmand
1 EL Butter
1,5 TL Thymian
200 ml Weißwein
2-3 EL Honig
–
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für den Mürbeteigboden zunächst Mehl, Butter, Parmesan, Ei, Salz und Honig zu einem krümeligen Teig verkneten – diesen in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in Ringe schneiden und die Birnen vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden.
3. Währenddessen den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
4. Den gut gekühlten Mürbeteig zwischen zwei Lagen Backpapier möglichst rund ausrollen und eine Backform damit auslegen – den überschüs-

sigen Teig am Rand wegschneiden – erneut für 30 Minuten kalt stellen.

5. Nun die Zwiebeln kurz mit Butter und Honig glasig anschwitzen und mit Weißwein ablöschen – Thymian dazugeben.

6. Außerdem den Schmand mit Ei, Salz und Pfeffer vermischen und die Masse unter die leicht abgekühlten Zwiebeln mischen.

7. Anschließend die Zwiebelmischung auf den Teigboden verteilen und mit Birnenspalten belegen.

8. Die Tarte für 30-40 Minuten goldbraun backen – vor dem ersten Anschnitt einige Minuten abkühlen lassen.