

# Hüttenkäsetarte

mit Zwiebeln



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### Teig:

250 g KÜCHENSTOLZ Mehl  
130 g LANDFEIN Butter (kalt)  
80 ml kaltes Wasser  
½ TL Salz

### Füllung:

3 ERNTEKRONE Zwiebeln  
2 GUTSGLÜCK Eier (M)  
½ Bund BIO SONNE Schnittlauch  
250 g CREMISÉE Körniger Frischkäse  
200 ml LANDFEIN Sahne  
1 EL LANDFEIN Butter  
1 TL BIO SONNE Honig  
½ TL COOK! Thymian  
1 Prise Salz  
1 Prise COOK! Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden (einige für die Deko zurückbehalten) und in Butter goldbraun anbraten – danach abkühlen lassen.
2. Im Anschluss die Butter in grobe Würfel schneiden und zusammen mit den übrigen Zutaten für den Teig von Hand verkneten, bis ein geschmeidiger Mürbteig entstanden ist.
3. Diesen in Folie gewickelt für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Form einfetten und den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
5. Außerdem den körnigen Frischkä-

- se mit Sahne, Salz, Pfeffer, Thymian, Honig und Eiern vermischen.
6. Den Schnittlauch fein hacken und die Masse damit verfeinern.
7. Nach Ablauf der Kühlzeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche möglichst rund auf die Größe der Tarteform ausrollen und diese damit auslegen.
8. Den Teigboden mit einer Gabel löchern und zunächst die gebräunten Zwiebeln darüber verteilen – danach die Hüttenkäsemischung darübergeben.
9. Die Tarte mit den übrigen Zwiebelringen belegen und für eine halbe Stunde goldbraun backen.