

## Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

### Zwiebeltarte

(Sendung 13.02.2010)



---

#### Zutaten

- 2 Platten TK-Blätterteig (32,5 x 21,5 cm)
- 400 g Zwiebeln
- 200 g rote Zwiebeln
- 3 El Olivenöl
- Salz
- 4 Stiele Thymian
- 3 El Crème fraîche
- Pfeffer
- 1 El flüssigen Honig
- ½ Tl edelsüßes Paprikapulver
- ½ Tl Cayennepfeffer

---

#### Zubereitung

1. Blätterteig auftauen lassen. Zwiebeln in dünne Spalten schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln mit Salz würzen und im heißen Öl bei mittlerer Hitze in 8 bis 10 Minuten weich dünsten. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.
2. Die Blätterteigplatten überlappend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 39 x 32 cm) geben. Den Teig am Rand und an der Schnittstelle andrücken. Den überhängenden Teigrand entfernen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
3. Den Teigboden mit Crème fraîche bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian und Zwiebeln auf dem Blätterteig verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Honig auf den Zwiebeln verteilen und mit Paprikapulver und Cayennepfeffer bestreuen.
4. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten backen.

Für 6–8 Portionen

Zubereitungszeit: 60 Minuten