

Zwiebel-Taleggio-Tarte

Zutaten für ein Blech:

6 kleine bis mittlere Zwiebeln
etwa 50 g Butter
etwa 200 g Blätterteig, fertig
aus dem Kühlregal
120 g Taleggio oder ein
ähnlicher halbweicher Käse
einige Zweige Thymian



Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in dicke Spalten schneiden.

Den Ofen auf 220 ° vorheizen.

Die Butter in eine flache Pfanne geben und bei geringer Hitze weich werden lassen.

Die Zwiebeln in der Butter langsam andünsten. Sie sollen durchscheinend, eher geschmolzen, als angebraten sein. Von der Art der Zwiebeln abhängig kann das schon 30 Minuten dauern.

Den Fertig-Blätterteig auf ein Backpapier legen und auf ein Backblech geben. Einen Rand von etwa 2 cm markieren und den Teig überall mit einer Gabel einstechen.

Die Zwiebeln auf dem Teig verteilen, den markierten Rand freilassen und mit etwas Butter aus der Zwiebelpfanne bestreichen.

Den Käse in dünne Scheiben schneiden, diese in kleine Stücke reißen und auf den Zwiebeln verteilen. Vom Thymian die Blättchen abrebeln und ebenfalls darüberstreuen.

Im Ofen backen, bis der Teig aufgegangen und goldbraun ist. Das dauert etwa 15 – 20 Minuten.

Noch heiß in Stücke schneiden und servieren.