

CHÂTEAU D'ARLUS - Herbstrezept 2019

Tarte à l'onion / Zwiebelkuchen:

Am schnellsten geht sie mit fertigem Blätterteig, doch auch hier macht die „fleißige“ den Teig selbst, z. B. 200 g Mehl und 1 Prise fix mit 100 g Butter verkneten, dann etwas im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit 500 g Zwiebeln schälen, dünn hobeln und in einer Pfanne mit wenig Öl glasig dünsten. Wer mag gibt noch ein paar Speckwürfel dazu. Würzen mit reichlich Pfeffer aus der Mühle und Kümmel nach Belieben.

Den Teig dünn ausrollen, und in eine Tarteform legen, mehrfach mit einer Gabel einstechen und bei 180°C ca. 10 Min. vorbacken.

Dann die Zwiebelmasse darauf verteilen und weitere 10 Min. backen.

Anschliessend geben wir 1 - 2 Eier verrührt mit etwas Sahne oder Crème fraîche über die Masse und backen noch weitere 10 - 15 Minuten.

Bon appetit !

Dazu ein Glas **Blanc Fraîcheur** oder auch **Blanc Mauzac Fût**.