

Zwiebeltarte mit Feldsalat

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 1 Rolle frischer Blätterteig
- 500 g helle Zwiebeln
- 1 EL Kräuter der Provence
- Salz
- Zucker
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Olivenöl
- 1 EL Kümmel
- zum Belegen: 500 g rote Zwiebeln

Die hellen Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Butterschmalz und Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Zwiebeln hinzufügen und anschwitzen. Dabei mit Zucker, Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence würzen. 2-3 EL Wasser dazugeben und die Zwiebeln bei kleiner Hitze 10 Minuten schmoren. Kümmelsamen andrücken und grob hacken. Mit den geschmorten Zwiebeln vermengen, dann die Masse abkühlen lassen. Die roten Zwiebeln schälen, vierteln und in Lamellen teilen.

Zutaten für die Eier-Milch-Mischung:

- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 3 Eier
- 2 EL Meerrettich
- 1 Bio-Zitrone
- frisch geriebener Muskat
- etwas Chilipulver
- Salz
- Pfeffer

Sahne und Milch in eine Schüssel geben. Eier hinzufügen, alles gut verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Meerrettich, Zitronenschale und -saft, Chilipulver und Muskat würzen.

Fertigstellung:

- Olivenöl

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig ausrollen und darauf ausbreiten. Die Zwiebelgrundmasse mit den hellen Zwiebeln gleichmäßig darauf verteilen, dann die roten Zwiebeln darauf legen. Die Eier-Milch-Mischung vorsichtig und gleichmäßig darüber verteilen. Das geht am besten mit einem großen Löffel. Etwas Olivenöl auf die Zwiebelmasse träufeln. Die Tarte etwa 45 Minuten backen.

Zutaten für den Salat:

- 200 g Feldsalat
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 EL weiße Crema di Balsamico
- etwas Zitronensaft
- Pfeffer
- Salz
- Zucker

Aus Olivenöl, Zitronensaft und Crema di Balsamico eine Vinaigrette rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Feldsalat gut waschen und trocknen. Erst kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette vermengen. Die Zwiebel-Tarte in Scheiben schneiden und mit dem Feldsalat servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 30.12.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen