



Fünf-Zwiebel-Tarte

Man nehme für 8 Portionen:

250 g Mehl
125 g Parmesan
170 g Butter
6 Eier
1 Stange Lauch (ca. 150 g)
2 -3 Frühlingszwiebeln
4 Schalotten
2 weiße Zwiebeln
1 rote Zwiebel
250 ml Schlagsahne
Salz
Pfeffer
Muskat

- Parmesan reiben
- Lauch putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden
- Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Das geschnittene Grün beiseite stellen
- Schalotten pellen und längs vierteln
- Rote und weiße Zwiebeln pellen, halbieren und längs in Streifen schneiden
- Ofen vorheizen auf 160° Umluft

Mehl, Parmesan, 150 g Butter, ein Ei und eine Prise Salz zu einem Mürbeteig verarbeiten und eine Stunde kalt stellen. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 5 Minuten dünsten. Salzen und pfeffern. Den Mürbeteig ausrollen und eine leicht gefettete Tarte-Form damit auslegen. Dabei auf einen ausreichend hohen Rand achten. Die restlichen 5 Eier und die Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwiebelmischung auf dem Teig verteilen und mit der Eiermasse übergießen. Ca. 35 Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit dem Grün der Frühlingszwiebeln bestreuen und lauwarm servieren.