

Zwiebel-Tartelettes mit Camembert-Topping



Zutaten (für 4 Personen)

Für die Tartelettes à 15 cm :

- 1 kg weiße Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 100 ml Weißwein
- 200 g Schmand
- 50 g getrocknete Aprikosen, fein gewürfelt
- Salz, frischer Pfeffer
- 1 TL Thymian, gehackt
- 2 Pck. Blätterteigrollen, à 275 g
- 400 g Weichkäse z.B.: Camembert oder Brie

Außerdem:

- 2 Frühlingszwiebeln, feine Ringe



Zubereitungszeit
30 Min. | Backzeit 25 Min.



Kcal

KJ

Eiweiß

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Die Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Butter erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und 6 - 8 Min. einkochen lassen. Mit Schmand und Aprikosen verrühren und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
2. Den Backofen auf 180 ° Grad Umluft vorheizen. Tarteförmchen bis zum Rand hoch mit Blätterteig auskleiden, am Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Dann mit der Zwiebelmasse füllen und glatt streichen. Im Ofen 20 Min. vorbacken, dann den Käse darüber verteilen und weitere 5 Min. fertig backen.
3. Die Tartelettes vor dem Servieren mit etwas gehacktem Thymian bestreuen und mit Frühlingszwiebelringen servieren.

Tipp: Zusätzlich gehackte Honig-Mandeln über die Tartelettes streuen.