

Weißer Zwiebeltarte mit Bergkäse und Aprikosensenf



Zutaten (für 4 Personen)

150 g Blätterteig
2 weiße Zwiebeln
1 TL Butter
75 g Crème fraîche oder Schmand
2-3 Zweige Petersilie
Salz, Pfeffer
100 g Bergkäse
1 EL Senf
1 EL Aprikosenmarmelade



Zubereitungszeit
50 Min



Kcal
340

KJ
1424

Eiweiss
9,9 g

Fett
26,0 g

Kohlenhydrate
16,5 g

Zubereitung

1. Den Blätterteig ausbreiten und Kreise von 5 cm ausstechen. Mit einer Gabel in der Mitte mehrmals einstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
2. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden und in der Butter 6-8 Minuten weichdünsten. Die Petersilie fein hacken und mit der Crème fraîche unter die Zwiebeln rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf den Blätterteigkreisen verteilen und im Ofen bei 200°C Ober- und Unterhitze 12-15 Minuten backen.
3. Den Bergkäse in kleine Dreiecke schneiden und auf den noch warmen Tartes verteilen. Senf und Marmelade verrühren, und jeweils einen Tupfen auf die Tartes geben und servieren.