

TOMATEN-ZWIEBEL TATIN

ZUTATEN

für ca. 5 Personen

½ Butter-Blätterteigplatte (Art.-Nr. 27875)

250g Cherrytomaten, halbiert

2 weisse Zwiebeln, dünn geschnitten

20g Oliven

2EL Olivenöl

2 Prisen Zucker für das Karamellisieren der Zwiebeln

2EL Zucker

1 TL Sherry-Essig

1 EL Ahornsirup

2 Zweige frischer Thymian, gezupft

2EL frischer Schnittlauch, fein geschnitten

Salz&Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C vorheizen.

Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Zucker hinzufügen.

Unter Rühren ca. 15 bis 20 Minuten garen, bis die Zwiebeln goldgelb und karamellisiert sind.

2 Esslöffel Wasser hinzufügen und abkühlen lassen. Die Zwiebeln beiseitestellen.

In einer ofenfesten Bratpfanne Zucker und 3 Esslöffel Wasser vermischen.

Bei mittlerer Hitze unter vorsichtigem Schwenken der Bratpfanne – nicht rühren! – zum Kochen bringen, bis der Zucker schmilzt und bernsteinfarben karamellisiert (ca. 5–10 Minuten).

Sherry-Essig hinzufügen und vorsichtig umrühren. Oliven über das Caramel streuen.

Die Tomaten dekorativ auf den Oliven verteilen, dann die karamellisierten Zwiebeln darüber geben.

Mit Thymianblättern, Salz&Pfeffer würzen.

Anschliessend den auf die Grösse der Bratpfanne zugeschnittenen Blätterteig auflegen.

Die Tarte backen, bis der Teig etwas aufgeht und goldgelb ist (ca. 30 Minuten).

5 Minuten ruhen lassen, dann mit einem Messer um den Teig herumfahren, um ihn aus der Form zu lösen, und die Tarte auf eine Servierplatte stürzen.

