Zwiebel-Tarte

Die Zwiebel-Tarte ist ein beliebtes Gericht für alle Tage. Mit diesem Rezept ist die vegetarische Quiche mit wenig Aufwand im Backofen gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

1 Stk.	Quiche- & Tarteteig
1 EL	Butter
300 g	Zwiebel
200 g	Bergkäse (gerieben)
1 EL	Mehl
100 ml	Vollmilch
180 g	Naturjoghurt
2 Stk.	Eier
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Zwiebel-Tarte** eine Tarteform mit 28-30 cm einfetten, den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den fertigen Teig in die Form legen, Rand andrücken und den überstehenden Teig abschneiden. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.

2. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln einige Minuten bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Von der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

3. Die verquirlten Eier mit gerieben Käse, Mehl, Milch, Joghurt, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss vermengen. Zwiebel zugeben und in die Form füllen.

4. Im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten backen, Temperatur auf 180 °C reduzieren und

weitere 20-25 Minuten backen.

Tipp

Zur Zwiebel-Tarte einen knackig, frischen Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark reichen.