

BUNDZWIEBEL-KÜMMEL-TARTE

ZUTATEN

bis 30 Min.

Für 4 Personen

1 rundes Blech von 28-30 cm Durchmesser

1 rund ausgewallter Kuchenteig, ca. 230 g

Belag:

2 Bund Bundzwiebeln, in feine Ringe geschnitten

1-2 TL Kümmel

150 g Gruyère, frisch gerieben

Pfeffer aus der Mühle

Guss:

125 g Rahmquark

1 dl Milch

2 Eier

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Bundzwiebeln in Streifen geschnitten, zum
Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Den Teig samt Backpapier ins Blech legen.

2 Teig mit einer Gabel einstechen. Zwiebeln, Kümmel und Käse mischen, würzen und auf dem Teig verteilen.

3 Für den Guss alle Zutaten verrühren, darüber giessen. Auf der untersten Rille des auf 240 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

Dazu passt gemischter Blattsalat.

