

ZWIEBEL-TARTE MIT HAGEBUTTE

Betty Bossi
al dente

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Für ein Backblech von ca. 28 cm Ø, gefettet

50 g Zucker

2 Esslöffel Weisswein

50 g gesalzene Butter

1 kg Schalotten, in Vierteln

1 Teelöffel getrockneter zerstoßener Chili

1 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Hagebuttenkonfitüre

1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 rund ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm)

50 g Sbrinz, gehobelt

1 Bund Schnittlauch, grob geschnitten zum Garnieren

1. Zucker und Wein in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Karamell entsteht, Pfanne von der Platte ziehen. **2.** Butter begeben, schmelzen lassen. Zwiebeln und Chili begeben, Zucker darüber streuen, zugedeckt ca. 15 Min. weich kochen. Deckel entfernen, Hagebuttenkonfitüre begeben, offen ca. 20 Min. köcheln, würzen. Zwiebeln auf das vorbereitete Blech verteilen. **3.** Teig mit einer Gabel dicht einstechen, darüber legen, am Rand leicht andrücken.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Sbrinz darüber verteilen, mit Schnittlauch garnieren.

Rezept zur Sendung vom: 14. Oktober 2003

Jeden zweiten Dienstag auf SF2 um 20 Uhr.

