

Französische Zwiebel- Käse Tarte



Menge	Zutaten	Zubereitung
6	Rote Zwiebeln	Schälen, in dickere Streifen schneiden
2 EL	Olivenöl	Zwiebeln im Olivenöl andünsten, mit Rotwein ablöschen, Gewürze und Lorbeerblatt zugeben und zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen, dann Lorbeerblatt heraus nehmen. Abkühlen lassen.
150 ml	Rotwein	
1	Lorbeerblatt	
etwas	Salz und Pfeffer	
1	Blätterteig frisch	Tarte Förmchen mit Öl auspinseln und mit Blätterteig auslegen, oder Blätterteig im Ganzen auf ein Blech mit Backpapier legen.
250 g	Creme Fraiche	Zutaten verrühren, Zwiebeln auf dem Blätterteig verteilen, Eiermasse, darüber geben.
2	Eier	
	Salz, Pfeffer, Oregano	
etwas	Zitronenschale	
200 g	Gorgonzola oder Fetakäse	Käse darüber verteilen und bei 180°C ca. 30-40 Minuten knusprig backen!