



GOLDFISH TARTE MIT BRIE UND KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

Zubereitung: 50 Minuten

Zutaten (für 4 Personen)

- 140g Goldfischli
- 100g geschmolzene Butter
- 2-3 Esslöffel Wasser
- 2 Zwiebeln
- 2 Esslöffel Balsamico
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Apfel
- 1 Brie à 250g
- Frischer Thymian
- Honig zum Servieren

Zubereitung

1. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
2. Goldfischli im Cutter fein mahlen und mit Butter und Wasser vermengen.
3. Teig in eine Tarte Form drücken.
4. Zwiebeln in feine Ringe schneiden.
5. 1 Esslöffel Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln kurz dünsten.
6. Balsamico und Zucker dazugeben und ein paar Minuten köcheln lassen.
7. Karamellisierte Zwiebeln auf dem Teig verteilen.
8. Brie und Apfel in feine Scheiben schneiden und die Zwiebeln damit bedecken. Thymian darauf verteilen.
10. Tarte mit Alufolie bedecken und ca. 30 Minuten backen.
11. Aus dem Ofen nehmen, noch lauwarm mit Honig beträufeln und sofort servieren.