

Zwiebel-Apfel-Tarte mit Speck

Zeit gesamt
50min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	2 St.
Äpfel, grün	2 St.
Thymian, frisch	10 g
Speckstreifen	250 g
Crème fraîche	150 g
Eier	3 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Blätterteig	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlere Pfanne, große Auflaufform

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen.
2. Eine Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen und Speckstreifen ca. 1 Min. fettfrei anbraten. Zwiebeln und Äpfel zugeben und nochmals ca. 2 Min. braten.
3. In einer Schüssel Crème fraîche mit Eiern, Salz und Pfeffer verquirlen. Apfel-Speck-Mischung und Thymian zur Masse geben und vermengen.
4. Eine Auflauf- oder Kuchenform leicht fetten, Blätterteig abrollen und die Form mit Teig auslegen. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Speck-Ei-Masse in die Form gießen und im Ofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	711 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	50 g