

Hier und heute

Blätterteig-Happen mit Zwiebeln

Diplom-Ökotrophologin Anja Tanas weiß, welche Zwiebelsorten es gibt und wie sie wirken. Und sie macht etwas Leckeres draus: Blätterteig-Happen mit Zwiebeln.

Das Rezept

von Anja Tanas für 2-4 Portionen

Zutaten

- 250 g rote und weiße Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter
- 100 g Shiitake Pilze oder Champignons
- 150 g Crème fraîche
- 150 g saure Sahne
- 1 TL Senf
- 2 EL Sherry medium (alternativ: Portwein)
- 50 g Gruyère
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 Frühlingszwiebeln
- 10 Kirschtomaten
- 1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal ca. 300 g (alternativ: Flammkuchenteig)
- 50 g Walnusskerne
- 2 EL flüssiger Honig

Zubereitung

Zwiebeln schälen, halbieren, in feine Halbringe schneiden und in einem Esslöffel Olivenöl anrösten. Lorbeerblätter hinzugeben. Ab und zu wenden, dann kurz abkühlen lassen.

Pilze ggf. sanft mit einer Pilzbürste abputzen, dann in Streifen schneiden. In einer kleinen Pfanne in einem Esslöffel Olivenöl ca. fünf Minuten dünsten.

Crème fraîche, saure Sahne, Senf und Sherry verrühren.

Tipp: Den Alkohol kann man auch weglassen.

Gruyère grob reiben und hinzufügen. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Tomaten waschen, trocknen und in kleine Stücke schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe oder Streifen schneiden.

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und in Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Mit etwas Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.

Auf jedem Stück etwas Käse-Creme verstreichen, so dass ein kleiner Rand frei bleibt.

Geröstete Zwiebeln, Pilze, Tomatenstückchen und zwei Drittel der Frühlingszwiebelringe darauf verteilen.

Tipp: Nach Belieben kann man dabei alles mischen oder aber in Streifen legen.

Walnüsse grob hacken und drüberstreuen.

Jedes Stück mit etwas Honig beträufeln.

Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen, bis der Blätterteig eine goldbraune Farbe angenommen hat.

Die fertigen Stücke mit den restlichen Frühlingszwiebeln garnieren.

Tipp: Das Ganze schmeckt warm und kalt.