Zwiebelkuchen - Tarte à l'oignon

Es ist keine Wähe sondern eine Tarte! Nicht nur wegen dem Mürbeteig, auch wegen den üppigen Zutaten: Viel Vollmilchquark und Vollrahm. Inspiriert zu dieser Tarte hat mich Roberts Rezept (lamiacucina).
Ich habe noch etwas Käse beigemischt und Estragon für die Würze verwendet.

Ein kleines Stück dieser Tarte à l'oignon mit etwas Blattsalat gäbe eine feine Vorspeise.

Zwiebelkuchen, oder -tarte, oder -wähe... unzählige Varianten kann man da backen. In meiner nächsten Variante wird es weniger Quark haben, dafür ein Ei mehr damit die Füllung etwas kompakter wird. Der Teig etwas urchiger: Mit Ruchmehl statt Weissmehl. Mal probieren, mal sehen, mal schmecken....

Für den Teig habe ich italienisches Mehl Tipo "00" verwendet, es ist noch feiner als hiesiges Weissmehl und enthält nur Bestandteile vom innersten Kern des Korns. Der Teig daraus ist sehr mürbe geworden, geschmacklich aber fast etwas zu dezent.

Zutaten

```
für ein rundes Backblech 24cm

Teig:
200g   Weissmehl (italienisches 00-er)
100g   Butter
2      Eier
4g     Salz
1      El Wasser

Füllung:
500g   Zwiebeln
10cm   Lauch vom grünen Teil
```

200g	Vollmilchquark
1dl	Vollrahm
2	Eier
50g	Bratspeck
100g	Sternenberger reif
	(oder Tilsiter suchoix)
	glatte Petersilie
	Muskatnuss, Schwarzer Pfeffer, Salz,
	1/2Tl Piment (Nelkenpfeffer), Estragon

Zubereitung

Teig:
Mehl und Salz mischen, kalte Butter in kleinen Stücken zugeben und gut mischen: Kenwood, K-Haken ,10 Minuten oder von Hand verreiben.
Eier und Wasser zugeben und von Hand kurz mischen, nicht kneten, sonst wird der Teig hart und nicht mürbe.
Teig in Frischhaltefolie für min. 30 Min im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig zwischen zwei Haushaltfolien auf ca. 3mm Dicke auswallen und mit Hilfe der Haushaltfolie ins Backblech legen. Überschüssiger Teig abschneiden und den Rand formen. Bis zum Gebrauch abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Füllung:
Lauch in feine Streifen schneiden. Zwiebeln halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Beides in Bratbutter gemächlich ca. 30 Minuten dünsten. Die Zwiebeln müssen glasig und weich sein, dürfen aber nicht braun werden. Zwiebeln in eine Schüssel geben.

Bratspeck in feine Streifen schneiden und kurz anbraten. Zu den Zwiebeln geben. Etwas auskühlen lassen und Quark, Rahm, geriebener Käse, gehackte Petersilie zugeben und gut vermischen. Würzen: Piment, Estragon zugeben, Muskatnuss dazuraspeln (eine gute Messerspitze), mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Backen
Backofen auf 200° vorheizen.
Teig aus dem Kühlschrank nehmen, Boden mit einer Gabel eng gemustert einstechen. Ein rund zugeschnittenes Backpapier auf den Teigboden legen und mit Backerbsen beschweren. Ich hab anstelle der Backerbsen einfach ein kleineres Backblech darauf gelegt.
Bei 200° während 15 Minuten vorbacken.

Zwiebelmasse in den vorgebackenen, heissen Kuchen füllen und für ca. 25-30 Minuten bei 200° backen.

Speck und Petersilie wollten nicht aufs Gruppenfoto... zu vielbeschäftigt oder zu vergesslich?

Mürbeteig zwischen zwei Folien auswallen.

Blindbackmethode mit zweitem Backblech.

Servierbereit, die Füllungs ist sehr weich, fliesst fast noch etwas. Die Zwiebelstreifen haben trotzdem noch ein wenig "Biss".