



Blätterteig-Tasche mit karamellisierten Zwiebeln

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

2 Rollen	Blätterteig	1 Becher	Crème fraîche
120 ml	Sherryessig	800 g	rote Zwiebeln
5 EL	Olivenöl	100 g	Zucker
1	Ei		Thymian

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in einem Topf mit Olivenöl goldgelb anbraten.
2. Dann den Essig, Zucker und eine Prise Salz unterrühren und köcheln lassen, bis alles angedickt ist.
3. Abkühlen lassen und anschließend mit Crème Fraiche und Thymian verrühren.
4. Den Blätterteig auslegen und in Rechtecke schneiden.
5. Die Füllung auf die Hälfte der Rechtecken platzieren und jeweils ein Rechteck darauf legen.
6. Die Ränder gut andrücken und die Blätterteigtaschen mit Eigelb bestreichen.
7. Dann bei 200°C für ca. 12-15 Minuten backen und zum Servieren mit frischem Salat anrichten.