


## Upside-down Zwiebel- Tarte mit Speck by GERNEKOCHEN.de

 Vorbereiten: 5 Min. – Kochzeit 15  
Min. Gesamt: ca. 20 Min.

 6 Stücke



## Ingredients

---

1 Packung Blätterteig	2 Schalotten
4 EL Grafschafter Goldsaft	4 EL Olivenöl
Speckwürfel	Thymian
Salz	Pfeffer
1 Ei Größe M	

# Preparation

Blätterteig ausrollen und in sechs Rechtecke schneiden. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Auf einem Backblech Backpapier auslegen und sechsmal in Klecksen den Grafschafter Goldsaft und das Olivenöl verteilen (ungefähr die Größe der rechteckigen Blätterteige). Darauf Salz, Pfeffer und Thymian streuen.

Die Speckwürfel ebenfalls auf die Kleckse verteilen.

Die Schalotte schälen und in Streifen oder Ringe schneiden. Die Streifen und Ringen auch wieder auf die Kleckse verteilen.

Nun die Blätterteigrechtecke auf die Kleckse verteilen. Das Ei verquirlen und die Blätterteige mit dem Ei bepinseln.

Eine leckere Rezept-Idee von [GERNEKOCHEN.de](https://www.gernekoehen.de)

34kcal