

# Hier und heute

## Herzhafte Tarte mit Schmorzwiebeln, Trauben und Ziegenkäse

Herbst kann mehr als Kürbis, sagt Julia Floß. Zum Beispiel diese herzhafte Tarte mit Schmorzwiebeln, Trauben und Ziegenkäse.

### Das Rezept

von Julia Floß für eine Tarte

#### Zutaten für den Teig

- 75 g Kürbiskerne
- 200 g Mehl
- 1 TL Salz
- 140 g kalte Butter (gewürfelt)
- etwa 70 ml kaltes Wasser

#### Zutaten für die Füllung

- 4-5 große Zwiebeln
- 2 EL Butter
- Salz
- Zucker
- 200 g Trauben (kernlos)
- 4 Zweige Thymian
- 200 g Ziegenkäse (Rolle)
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl (optional)
- 1 Ei
- Fleur de sel (optional)

#### Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und zusammen mit der Butter, einer ordentlichen Prise Salz und Zucker in einen breiten Topf geben und bei mittlerer bis niedriger Temperatur dünsten, bis die Zwiebeln glasig bis hellbraun sind. Immer wieder umrühren, das dauert acht bis zehn Minuten.

Währenddessen die Kürbiskerne grob hacken und mit Mehl, Salz, Butter und etwa zwei Esslöffeln kaltem Wasser zügig zu einem klebrigen Teig verkneten. Entweder von Hand oder in der Küchenmaschine. Wasser nur bei Bedarf unterkneten. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen, gerne über Nacht.

Die Zwiebeln vom Herd nehmen und in eine große Schüssel füllen. Die Trauben waschen, halbieren und hinzufügen. Thymian waschen, trocken schütteln, abzupfen, grob hacken und zu den Trauben geben. Ziegenkäse zupfen und unter die Mischung heben. Alles kräftig mit Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 210 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Den kalten Teig zügig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (circa 36 cm Durchmesser, ½ cm dick) und auf das Backblech heben.

Die Füllung auf dem Teig verteilen, so dass ein knapp sieben Zentimeter breiter Rand frei bleibt. Die Füllung leicht andrücken und den Rand locker umklappen. Das darf ruhig ein bisschen rustikaler aussehen. Einen Esslöffel Olivenöl auf der Füllung verteilen.

# Hier und heute

The title 'Hier und heute' is set against a background of autumn leaves in shades of yellow, orange, and red, with dark branches visible. The text is white and bold.

Das Ei mit zwei bis drei Esslöffeln kaltem Wasser verrühren und mit einem Pinsel auf den umgeklappten Teigrand streichen. Mit Fleur de sel bestreuen und etwa 45 Minuten backen bis sie goldbraun und knusprig ist.