

## Zwiebelkuchen mit Ziegenkäse und Salbei

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

### **Zutaten für 1 Rolle Blätterteig**

2 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
1-2 Gemüsezwiebeln, 1cm dick geschnitten  
1-2 TL Zucker, weiß oder braun  
etwas Salz  
1 Schuss Wermut oder weißer Portwein  
250g Blätterteig aus der Kühltheke  
150g Ziegenfrischkäse  
Pfeffer, frisch gemahlen  
100g Ziegencamembert, Scheiben  
10 Blätter Salbei  
Pflanzenöl zum Frittieren

### **Außerdem**

1 Kopfsalat  
Schnittlauchröllchen  
Für das Dressing: Essig, Salz, Pfeffer, Dijonsenf, Zucker, wenig Olivenöl

### **Zubereitung**

Den Blätterteig rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne oder in einem breiteren Topf Öl und Butter erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze dünsten, bis sie goldbraun sind. Den Zucker dazugeben und paar Minuten mitbraten.

Den Ziegenkäse mit etwas Wasser oder Milch cremig rühren.

Den Teig mit dem Papier auf einem Backblech ausrollen, mit der Käsecreme bestreichen und etwas pfeffern. Mit einer Gabel dicht verteilt einstechen.

Die Zwiebeln und den Camembert darauf verteilen und etwa 20 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und der Camembert etwas geschmolzen ist.

Währenddessen für den Salbei das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Blätter frittieren. Darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden.

Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und leicht salzen. Nach dem Backen auf dem Zwiebelkuchen verteilen.

Den Salat kleinzupfen und waschen. Das Dressing aus den Zutaten mischen. Den Salat damit beträufeln und die Schnittlauchröllchen darüberstreuen.