

TARTE TATIN MIT SCHALOTTEN UND TAGGIASCA-OLIVEN



ZUTATEN

- 500 g Schalotten
- 100 g Taggiasca-Oliven
- 1 Packung Blätterteig
- 1 Löffel Rohrzucker
- 1 Löffel Balsamicoessig
- Natives Olivenöl Extra
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Tarte Tatin ist vielseitig und originell, ob süß oder herzhaft, und eignet sich hervorragend für Aperitifs oder Buffets. In diesem Fall handelt es sich um eine herzhaftere Version, aber nicht mit 'den üblichen' Confit Tomaten, sondern mit Oliven und Schalotten. Zunächst die Schalotten längs schneiden und mit der Schnittfläche nach oben und mit einem Löffel Nativem Olivenöl Extra in einem ofenfesten Topf oder einer Auflaufform anbraten. Bei mittlerer Flamme einige Minuten köcheln lassen, dann einen Löffel Rohrzucker hinzugeben. Umrühren, einen Löffel Balsamicoessig hinzufügen und zum Schluss eine Handvoll Oliven. Danach den Blätterteig auf die Schalotten legen, sodass diese gut bedeckt sind. Etwas andrücken und überschüssigen Teig an den Rändern einrollen. Schließlich alles im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 20-25 Minuten goldbraun backen. Einige Minuten auskühlen lassen und auf einen Servierteller stürzen.



mipaaf
Ministero delle
politiche agricole,
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

