

Rote zwiebel blätterteiggebäcke (Vorspeisen)



Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in ziemlich dicke Scheiben schneiden. Ein wenig Öl in eine Bratpfanne gießen und die Zwiebeln für ungefähr zwanzig Minuten schmoren. Wenn sie schön weich sind, den Zucker, Salz und Balsamessig hinzufügen, dann reduzieren lassen. Von der Hitze nehmen. Den Teig ausrollen und einige Kreise von etwa 5cm Durchmesser mit einem Teigschneider oder einem kleinen Glas ausschneiden. Die Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ordnen. Jeden Kreis mit Parmesan bestreuen. Eine Scheibe Zwiebel auf den Parmesan legen. Beenden Sie den Teig, indem Sie den Teig um die Zwiebel kneifen und aufrichten, wobei er leicht angehoben bleibt. Mit dem geschlagenen Eigelb bestreichen und 20 Minuten bei 180°C backen. Mit etwas Parmesan und ein paar Majoranblättern bestreuen. Servieren.

Tipps

Zum Schluss mit einigen Blättern Majoran und einigen Tropfen Balsamessig, eventuell in Form einer Glasur, schmoren

Allgemeinwissen

Die berühmte rote Zwiebel von Tropea aus Italien ist ein ggA-Produkt (geschützte geografische Angabe).

Informationen

Zubereitung 45 Minuten

Gesamtzeit 20 Minuten

Dient X Serviert 6 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Blätterteig (Eine Rolle von gebrauchsfertigem Blätterteig)

Tropea rote zwiebeln (4 kleine rote Zwiebeln)

Parmesan 50 Gramm (gerieben)

Butter 40 Gramm

Eigelb 1 Einheit

Zucker

Balsamessigglasur

12