

Kochen

Rezept von Rainer Klutsch aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 21.09.2026

Zwiebeltarte mit Trauben und Salbei

Für ca. 4 Personen

Zutaten

Für den Teig

300 g Mehl, Type 550
0,5 TL Backpulver
etwas Salz
1 Ei, Größe M
150 g Butter, kalt

Für den Belag

400 g Zwiebeln
1 Stiel Salbei
1 EL Butter
3 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
250 g Weintrauben, rot und grün, kernlos
1 Stiel Thymian
300 g Schmand
2 Eier, Größe M
150 g Bergkäse, gerieben

Zubereitung:

1. **Für den Teig** Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. 0,5 TL Salz untermischen. Ei und die Butter in kleinen Stückchen zugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu krümelig sein noch 1-2 EL kaltes Wasser unterkneten. Teig zu einem flachen Rechteck formen, zugedeckt mindestens 30 Minuten kühl stellen.
2. **Für den Belag** Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Salbei abrausen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen.
3. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Salbeiblätter darin kurz knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Zwiebelringe im Salbei-Bratfett glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen. Trauben abrausen, trockentupfen und halbieren. Thymian abrausen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen.
5. Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden (26-28 cm Ø) fetten und mit etwas Mehl ausstäuben.
6. Den Teig auf wenig Mehl rund ausrollen, die Tarteform damit auslegen und dabei einen Rand formen. Teigrand gerade schneiden. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
7. Schmand, Eier, Salz, Pfeffer, Thymian und die Hälfte Käse zu einem Guss verquirlen. Schmandguss, Zwiebeln und Trauben vorsichtig vermischen und auf dem Teigboden verteilen. Übrigen Käse darüberstreuen. Tarte im heißen Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze auf der untersten Schiene ca. 40-50 Minuten goldbraun backen.
8. Die Tarte aus dem Backofen nehmen, auf einem Kuchengitter ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Tarte auslösen, mit den Salbeiblättern belegen und anrichten. Dazu passt ein grüner Salat mit leichtem Dressing.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-zwiebeltarte-mit-trauben-und-salbei-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.