Rustikale Zwiebel-Tarte mit Senf & Raclettekäse

Zutaten:
Für 2-4 Personen je nach Hunger

Für den Teig:
- 100 g Buchweizenmehl
- 150 g Weizenmehl Typ 550
- 1 EL Oregano
- 1 TL Teelöffel Sesam
- 125 g kalte Salzbutter, gewürfelt
- 100 ml sehr kaltes Wasser

Für den Belag:
- 700 g Gemüsezwiebeln
- 1/2 Lauchzwiebel
- 1 TL brauner Zucker
- 200 g Raclettekäse, gewürfelt
- 2 EL mittelscharfen Senf
- 100 g Crème fraîche
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:
1. Mehl, Oregano und Sesam mischen, Butter in kleinen Stücken dazugeben und mit den Fingerspitzen vermengen.
2. 100 ml kaltes Wasser dazugeben und alles nur ganz kurz durchkneten, so wenig wie möglich. Anschließend für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden oder halbieren und in Scheiben schneiden.
4. Das helle Grün der Lauchzwiebel für die Deko in Ringe schneiden.
5. Crème fraîche und Senf mit Salz und schwarzem Pfeffer gut verrühren.
6. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
7. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech kreisförmig ausrollen.
8. Die Sahne-Senf-Masse auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von 2 cm freilassen.
9. Mit den Zwiebeln belegen und dünn mit dem braunen Zucker bestreuen.
10. Dann die Ränder des Teigs nach innen falten und dabei zusammendrücken, um Falten zu bilden.
11. 30 Minuten bei 180° C backen.
12. Tarte aus dem Ofen nehmen, den Ofen auf grillen stellen.
13. Den gewürfelten Raclette-Käse auf den Zwiebeln verteilen, weitere 5 Minuten backen.
14. Zuletzt mit den Ringen der Lauchzwiebel bestreuen und anschließend sofort servieren!!

Guten Appetit!