

Rezept Crostata mit Schinken und Zwiebeln

Zutaten:

Crostata-Teig (mit 300 g Weizenmehl (Type 405))

2 – 3 große weiße Zwiebeln

200 g gekochten Schinken

2 – 3 EL Butter oder gutes Olivenöl

2 Eigelb

0,1 l Vollmilch

1 EL Weizenmehl (Type 405))

3 Anchovisfilets

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Den Crostata-Teig erstellen.

Das Backrohr auf 220°C vorheizen.

Den Teig auf ca. 3 – 4 mm Dicke auswellen, auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben und mehrmals mit der Gabel einstechen.

Die Eigelbmasse verrühren

Die Anchovis unter fließend Wasser entsalzen und feinwiegen.

Den Schinken würfeln.

Die Zwiebeln schälen und mit Hilfe eines Gemüsehobels in dünne Scheiben hobeln.

Das Fett in der Pfanne erhitzen, die Zwiebeln gelblich anschwitzen, die feingewiegten Anchovisstücke zugeben bis

diese sich aufgelöst haben, mit der Milch ablöschen, mit Mehl bestäuben, würzen und einmal aufwallen lassen.

Die Masse vom Feuer ziehen und die Eigelbe mit dem Schinken unterziehen.

Diese Masse auf das Backblech verteilen und in den Ofen schieben.

Ca. 30 – 40 Minuten backen.

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)