

Rezept Crostata mit Zwiebeln

Rezept Crostata mit Zwiebeln

Zutaten:

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

2 – 3 große weiße Zwiebeln

2 – 3 EL Butter oder gutes Olivenöl

2 Eigelb

0,1 l Vollmilch

1 EL Weizenmehl (Type 405))

3 Anchovis

frisch gemahlene 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 Eigelb verkleppern.

Die Anchovis unter fließend Wasser entsalzen und feinwiegen.

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 unterziehen.

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

Ca. 30 – 40 Minuten backen.

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)