



**Nabio**  
ISS GUT FÜR DICH

# ZWIEBEL PILZ TARTE

## MIT ZWIEBELSCHMELZ



### ZUTATEN

- 1x Mürbeteig, Quiche- oder Tarteteig
- 200g Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 100g (veganer) Streukäse
- 4 Stiele Thymian
- 1 Glas Nabio Zwiebelschmelz

### Eiersahne:

- 100 ml Sahne (Alternativ Sojacuisine)
- 3 Eier, Größe M (Alternativ Rühreiersatz)
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

4 Portionen      Vorbereitungszeit: 60 Minuten

1. Backofen auf 180°C Ober- Unterhitze vorheizen
2. Teig auf Backpapier in eine passende Form geben und mit der Gabel mehrfach einstechen.
3. Zwiebel und Champignons in feine Ringe/ Scheiben schneiden und in einer Pfanne etwas anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
4. Alle Zutaten der Eiersahne verquirlen und Zwiebelschmelz unterrühren.
5. Zwiebeln-Champignon- Mischung und Streukäse auf dem Teig gleichmäßig verteilen und Eiersahne darüber geben.
6. Tarte in den Ofen schieben und für 35 Minuten backen, bis sie gebräunt ist.

