



**BASF**

We create chemistry

## Tarte von roten Zwiebeln und schwarzem Knoblauch



60 Minuten  
(2 Stunden  
Kaltstellen)



4 Personen



vegan

### Zutaten

- 130 g vegane Margarine
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 4 St rote Zwiebeln
- 4 EL Rapskernöl
- 100 ml trockener Riesling
- 2 Zehen schwarzer Knoblauch
- 100 g Seidentofu
- 1 TL Koriandersaat
- 1 St Lorbeerblatt
- 1 Prise Cayenne Pfeffer
- Wildkräutersalat

### Zubereitung

- 1) Die Margarine in kleine Würfel schneiden und mit Mehl und Salz schnell zu einem Mürbeteig verkneten. Für 1 Stunde kaltstellen.
- 2) Die roten Zwiebeln in feine Streifen schneiden und im Rapsöl anschwitzen bis sie weich sind.
- 3) Koriandersaat im Mörser zerstoßen und dazugeben. Kurz mit anschwitzen, dann Lorbeer und Cayenne dazugeben und mit dem Riesling ablöschen. Einkochen, bis zu sirupartiger Konsistenz. Den schwarzen Knoblauch mit dem Messer zu einer Paste reiben und dazumischen.
- 4) Den Mürbeteig etwas temperieren, so dass er sich leichter ausrollen lässt. Eine kleine Tarteform mit Margarine ausreiben und mehlieren, mit dem Teig auslegen. Zwiebelmasse mit dem Seidentofu vermengen und auf dem Teig verteilen. Bei 170°C für circa 20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.
- 5) Die Tarte etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Wildkräutersalat servieren.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](http://gastronomie.basf.de/rezepte)

### Unser Küchentipp

Wenn man Seidentofu im Mixer zu einer glatten Creme verarbeitet, kann man diese vielseitig für die vegane Küche nutzen. Mit ihr kann man panieren oder Suppen und Pürees eine cremige Textur geben.

