



Zwiebelkuchen mit Burrata

Zutaten (für 4 Personen):

1 frischer Fertigpizzateig	1 Zweig Thymian
150 g Schmand	50 g Feldsalat
5 rote Zwiebeln	1 EL Olivenöl
4 EL Rapsöl	2 Burrata
1 TL Honig	3 EL Balsamicocreme
1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

So geht's:

Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Pizzateig entrollen und mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Teig mit Schmand bestreichen, salzen und pfeffern.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden. In einer Pfanne in 3 EL Öl rundum anbraten. Mit Salz und Honig würzen und auf dem Teig verteilen.

Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Blätter und Nadeln von den Zweigen streifen, fein hacken und über die Zwiebeln streuen. Im heißen Ofen 15 - 20 Minuten goldbraun backen.

Inzwischen Feldsalat waschen, trocken schleudern und von den Wurzeln befreien. Mit Olivenöl mischen und leicht salzen. Burrata abropfen lassen.

Zwiebelkuchen aus dem Ofen nehmen. Burrata grob zerzupfen oder schneiden und darauf verteilen. Feldsalat darüberstreuen, alles pfeffern und mit Balsamicocreme beträufeln.

Feine Weine dazu:

[Ein Klick zu unserer feinen Weinauswahl](#) ►

