

Ziegenkäse-Tartelettes mit karamellisierter Zwiebel

In einem Topf **1 EL Olivenöl**, **1 rote Zwiebel**, in Ringlein, **1 EL Zucker**, **2 EL Balsamico** und **Pfeffer aus der Mühle** bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen und drei Minuten schmoren, bis die Zwiebelringe weich und karamellisiert sind. Zur Seite stellen.

1 Blätterteig auslegen und 8 Kreise von 10 cm Ø ausschneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech jeweils 2 Teiggrondellen aufeinanderlegen und die karamellisierten Zwiebelringe darauf verteilen, rundum einen 1 cm breiten Rand frei lassen. **150 g Ziegenkäse** in Scheiben schneiden und auf die Zwiebeln setzen, mit etwas **Oregano** und **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 20 Minuten, bis der Teig aufgegangen und der Käse schön gebräunt ist.

Die Tartelettes auf einen Teller setzen und mit einem **Kresse- oder Sprossbukett** garnieren.

