AUGUST ESER
RHEINGAU

Süßkartoffel-Zwiebel-Schnitten

Eine schönes Gericht, welches sich auch gut vorbereiten lässt.
Dazu haben wir kombiniert unseren „Pretty in Pink“ Spätburgunder Rosé VDP.GUTSWEIN.

Zutaten/ Einkaufsliste
Für 4 Personen

375 g Fertig-Blätterteig (oder selbstgemachter Blätterteig)
2 mittelgroße Süßkartoffeln (geschält etwa 300 g)
2 rote Zwiebeln (in Spalten geschnitten)
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 TL fein gehackter Thymian
Mehl
1 Eigelb (verquirlt)

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Für die Füllung die Süßkartoffeln in Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln in einer großen Schüssel im Olivenöl wenden. Dann großzügig salzen und pfeffern.
Auf einem Backblech verteilen und 30 Minuten backen, bis sie weich und an den Rändern goldbraun sind.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen, dann vierteln. Die Rechtecke auf ein oder zwei Backbleche legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Gehackten Thymian unter das gegarte Gemüse mischen. Die Mischung auf die Teigrechtecke verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand freilassen.

Die Schnitten 20 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und an den Rändern goldbraun ist. Die Böden sollten sich fest anfühlen und goldgelb sein. Die Schnitten 5 Minuten abkühlen lassen, dann nach Belieben mit grünem Blattsalat servieren.
Gegart können sie bis zu zwei Tage im Kühlschrank aufgewahrt werden. Vor dem Servieren wieder erhitzen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung des Gerichts und wünschen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedenslatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, www.eser-wein.de