

## Cervelat-Tarte-Tatin

### Zutaten für 4 Personen

			Den Boden eines runden Backblechs (30 cm Ø) mit Backpapier belegen.
4	TL	Zucker	Gleichmässig auf dem Backpapier verteilen.
30	g	Butter	Über dem Zucker verteilen.
			Blech in die Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens geben und den Zucker 4-5 Minuten hellbraun karamellisieren. Blech aus dem Ofen nehmen.
1	EL	Rosmarin	Fein hacken und über den Karamell streuen.
2		Zwiebeln	In 2 mm dicke Ringe schneiden und auf dem Blech verteilen.
2	Priesen	Salz	
		Pfeffer a.d.M.	Zwiebeln würzen.
3	Stück	Cervelat à je 100g	Haut abziehen, Wurst in 5 mm dicke Scheiben schneiden und diese auf den Zwiebeln verteilen.
1		Blätterteig, rund	Blätterteig locker auf die Wurst legen. Überstehenden Teigrand zwischen Belag und Blechrand schieben. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.
			Tarte in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten goldbraun backen.
			Tarte aus dem Ofen nehmen, 2 Minuten ruhen lassen, Tarte-Rand mit einem Spachtel etwas von der Form lösen. Tarte vorsichtig auf eine Platte stürzen und noch warm servieren.

