

Ziegenkäse-Birnen-Tarte

Meine Vorliebe für Tartes kennt ihr bereits – da möchte ich euch meine liebste Herbstvariante nicht vorenthalten. Auf einem bunten Salatbett mit einer dezenten Vinaigrette wird diese Ziegenkäse-Birne-Tarte zur perfekten Eröffnung jedes Dinners. Mit ihrer herzhaft-würzigen Note und dem leicht süßen Birnen-Kern im Inneren, kitzelt sie alle Geschmacksnerven und verlangt direkt nach einem Nachschlag.



Ziegenkäse-Birnen-Tarte | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (1 Tarte): 2 Birnen | 100 Gramm Ziegenkäse | 1 Packung Blätterteig | 2 Esslöffel Parmesan | 2 Eier | 200ml Sahne | 1 rote Zwiebel | 1 Teelöffel Thymian | 1 Esslöffel Honig | 0,5 Teelöffel Pfeffer | 1 Teelöffel Salz | 1 Esslöffel braunen Zucker | 20 Gramm Butter | Hülsenfrüchte zum Blindbacken



Ziegenkäse-Birnen-Tarte | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (60 Minuten): 1. Ofen auf 180°C vorheizen. 2. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 3. Birnen waschen, vom Strunk befreien und ebenfalls fein würfeln. 4. Birnen und Zwiebeln in Butter leicht anbraten. 5. Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen, dann zur Seite stellen. 6. Tarte-Form fetten. 7. Blätterteig ausrollen, in die Tarte-Form geben und überschüssigen Teig abschneiden. 7. Hülsenfrüchte in die Form geben und den Teig 15 Minuten blind backen. 8. In der Zwischenzeit die Eier verquirlen, mit Sahne vermengen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. 9. Die Hülsenfrüchte entfernen. 10. Birnen und Zwiebeln auf den Blätterteig geben und mit der Eiermasse übergießen. 11. Den Parmesan über die Eiermasse geben. 12. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf den Parmesan legen. 13. Honig auf den Ziegenkäse tropfen und Thymian über die Tarte streuen. 14. Die Tarte ca. 30 Minuten backen.

Dazu passt super: [Pflaumen-Chutney](#)!

Jetzt noch mehr [Quiche und Tarte Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 366 Kalorien | 27,1 Gramm Fett | 22,4 Gramm Kohlenhydrate | 7,3 Gramm Eiweiß

ALLE ZUTATEN ALS QR-CODE-EINKAUFSLISTE:

