Rezept

Birnen-Roquefort-Tarte

Ein Rezept von Birnen-Roquefort-Tarte, am 28.04.2024

Zutaten

- **1** Portion Quicheteig
- 1-2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- **2** Eier (Größe M)
- **150 g** Crème fraîche
- weißer Pfeffer
- 12-15 Walnusskernhälften (ca. 30 g)
- Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- **3** reife feste Birnen (ca. 600 g)
- **150 g** Roquefort
- 2-3 EL Milch
- Salz
- **2 EL** Schnittlauchröllchen
- Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 TARTE- ODER SPRINGFORM (26 CM Ø, 12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Den Teig zubereiten und kühl stellen. Inzwischen die Birnen schälen, vierteln, die Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel in je 3 dünne Spalten schneiden. Sofort mit Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden. Roquefort grob zerschneiden und mit Eiern, Milch und Crème fraîche mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Schnittlauch unterrühren. Walnüsse grob hacken.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen, Form mit Butter fetten. Teig wie beschrieben ausrollen und in die Form geben, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand bilden, den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Boden mit Backpapier auslegen und die Hülsenfrüchte darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 15 Min. vorbacken. Pergament samt Hülsenfrüchten entfernen. Birnen auf dem Boden kreisförmig auslegen, mit Walnüssen bestreuen und den Guss darübergießen. Dann die Tarte nochmals 20-25 Min. backen. Kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.