

## Rezept

# Greyerzer-Tarte mit Feigenragout

Ein Rezept von Greyerzer-Tarte mit Feigenragout, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> TK-Pizzateig (3 Platten)	<b>150 g</b> Greyerzer am Stück
<b>2</b> Eier	<b>100 g</b> Sahne
<b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss	<b>8</b> frische Feigen
<b>1 EL</b> Butter	<b>2 EL</b> Zucker
<b>2 EL</b> Portwein	Mehl für die Arbeitsfläche
neutrales Pflanzenöl für das Backblech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Die Pizzateigplatten ca. 10 Min. auftauen lassen. Den Backofen auf 160° vorheizen. Den Käse in eine Schüssel reiben, Eier und Sahne unterrühren. Mit Muskat würzen.
2. Das Backblech mit Öl fetten. Den Pizzateig auf wenig Mehl zu einem 25 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Den Teig auf das Blech legen. Die Käsemischung gleichmäßig darauf verteilen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 145°) in ca. 20 Min. goldgelb backen.
3. Inzwischen von den Feigen die Haut vom Stielansatz zur Blüte hin dünn abschälen. Feigen in Sechstel schneiden. Die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen, Zucker einrühren und unter Rühren karamellisieren, den Portwein dazugießen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis eine sirupartige Masse entsteht. Die Feigen dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 2 Min. darin wenden.
4. Die lauwarme Tarte in acht Stücke schneiden. Je zwei Stücke auf einem Teller mit dem Feigenragout anrichten. Dazu passt Feldsalat.