

Rezept

Lauch-Birnen-Tarte

Ein Rezept von Lauch-Birnen-Tarte, am 26.04.2024

Zutaten

1 Stange Lauch (ca. 300 g)	1 Birne
1 EL Öl	Salz
Pfeffer	gemahlener Kümmel (nach Belieben)
150 g Ziegenfrischkäse	70 g Sahne
2 Eier (Größe M)	2 TL körniger Senf
275 g frischer Blätterteig (aus dem Kühlregal)	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (1 Tarte- oder Springform, 28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Lauch putzen, in Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. Die Birne halbieren, das Kerngehäuse entfernen, schälen und die Hälften würfeln.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin 2 Min. andünsten. Die Birne dazugeben und weitere 2 Min. dünsten. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Kümmel würzen.
3. Für den Guss Ziegenkäse, Sahne, Eier und Senf mit dem Pürierstab glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Eine Tarteform oder Springform einfetten und mit dem Blätterteig auslegen, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Zunächst die Lauch-Birnen-Mischung und dann den Guss gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
5. Die Tarte im heißen Backofen (Mitte; Umluft 180°) 22-25 Min. backen. Leicht abkühlen lassen und servieren. Die Tarte schmeckt auch kalt hervorragend.