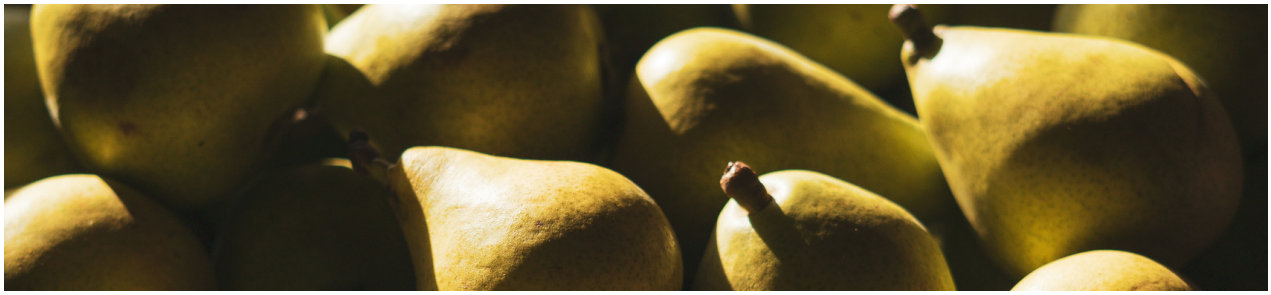
Lauch-Birnen-Tarte

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 40 - 60 Minuten	ca. 25 Minuten	4 Personen

180°C Umluft



ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200° vorheizen. Der Lauch muss geputzt werden und dann in Ringe geschnitten werden. Dann waschen und abtropfen lassen.
Die Birne waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen, schälen und dann die Hälften würfeln.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin ca 2 Min. andünsten. Die Birne dazugeben und weitere 2 Min. dünsten.
Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Kümmel würzen.
Den Ziegenkäse, die Sahne, Eier und Senf mit dem Pürierstab glatt rühren. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.
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 Ziegenkäse-Guss gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
Die Tarte im heißen Backofen (Mitte; Umluft 180°) 22-25 Min. backen. Leicht abkühlen lassen und servieren.

Tipp: Die Tarte schmeckt auch kalt hervorragend.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet