SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Blätterteig-Tarte | Feigen | Ziegenkäse | Italienische Kräutermischung

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten & Gewürze

1 Butter-Blätterteig aus der Kühltheke

150 g Schmand oder Creme Fraîche

1 Eigelb

0.5 Teelöffel Salz

4 Frische Feigen

100 g Ziegenfrischkäse gereift

1 Teelöffel Italienische Kräutermischung

Olivenöl extra

1 Esslöffel Pistazien, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Blätterteig etwa 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank holen, aus der Verpackung nehmen und etwas temperieren lassen.

2. In dieser Zeit den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und ein Gitterrost auf die mittlere Schiene einschieben.

3. Schmand oder Creme Fraîche mit einem Eigelb und ½ TL Salz glattrühren. Nun die Feigen waschen, trocknen und längs 3-4 gleichmäßige dicke Scheiben schneiden. Ebenso mit dem Ziegenkäse verfahren. Der Ziegenkäse lässt sich leichter schneiden, wenn man ein dünnes, scharfes Messer verwendet und dieses vor jedem einzelnen Schnitt in lauwarmes Wasser taucht.

4. Nun den Teig mit dem Backpapier ausrollen, den Blätterteig und Papier längs halbieren, die beiden Teighälften auf einander legen und leicht andrücken. Jetzt den Teig mit dem Backpapier in die Tarte- Form legen und mit einer Gabel gleichmäßig alle 1-2 cm einstechen. (das nennt man „Stupfen“)

5. Die ganze Creme Fraîche/ oder Schmand- Masse auf dem Teig verteilen und reichlich mit der Italienischen Kräutermischung bestreuen. Nun abwechselnd und leicht überlappend mit Feigen- und Ziegenkäsescheiben belegen.

6. Die Tarte für etwa 20 Minuten bei 180°C Umluft backen, aus dem Ofen nehmen, etwas Olivenöl darüber gießen, mit grob gehackten Pistazien bestreuen, leicht abkühlen lassen und am besten noch lauwarm genießen!