

Blätterteigkuchen mit Ziegenkäse und Birne



Ein Hauch von Frankreich! Dieser Blätterteigkuchen kommt in der schmackhaften Kombi Ziegenkäse-Birne daher und stillt sowohl Hunger als auch Fernweh.

Blätterteig selbst zu machen, ist eine zeitraubende Angelegenheit. Daher greift man im Normalfall auf ein fertiges Produkt zurück und spart sich das Selbermachen für eine besondere Gelegenheit auf. Der Teig aus Mehl und Butter ist unter anderem so beliebt, weil man ihn sowohl für süsse als auch salzige Speisen einsetzen kann. Die Tarte im heutigen Rezept kann dank der Birne und dem Käse gleich beides.

Früher eher ein Exot auf der Käseplatte, ist Ziegenweichkäse heute nicht mehr nur unter Kennern ein Begriff. Mit seinem mild-säuerlichen Geschmack und der cremigen Konsistenz findet die Käsespezialität immer mehr Anhänger. Auch auf dieser Tarte macht er eine tolle Figur und schmeckt in Kombination mit süssen Komponenten wie Honig und Birne einfach köstlich.

- 1 rechteckiger Blätterteig, z.B. IP-SUISSE
- 140 g Frischkäse
- 1 kleiner Zweig Rosmarin, fein gehackt
- ¼ TL Muskatnuss-Pulver
- ¼ TL Salz
- 2 TL Dijon-Senf
- 1 grosse Birne, ca. 300 g, geschält, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 kleine rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
- 140 g Ziegenweichkäse, in Scheiben (die schnittfeste Variante)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 20 g Haselnüsse, grob gehackt
- flüssiger Honig zum Beträufeln
- Olivenöl zum Beträufeln

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Blätterteig ausrollen und alle 4 Seiten circa 1 cm einschlagen, um einen Rand zu bilden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
2. Frischkäse, gehackten Rosmarin, Muskatnuss und Salz verrühren, den Teig damit bedecken und mit einer dünnen Schicht Dijon-Senf bestreichen.
3. Beschichteten Teig zuerst mit Birnen-, dann mit Zwiebelscheiben und zum Schluss mit Ziegenweichkäse belegen. Mit Pfeffer würzen und für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.
4. Die Tarte mit gehackten Haselnüssen bestreuen und weitere 10 Minuten goldbraun backen.

5. Mit Honig und Olivenöl beträufeln und servieren.

Zubereitungsdauer: circa 55 Minuten