



Aus der Heimat der Frische

 50-60 Minuten

 Mittel

## Herzhafte Käse-Birnentarte mit Walnüssen und Thymian

Es lohnt sich, dieses Tarterezept als leckere Kombination aus würzigem Käse und süßen Birnen, verfeinert mit karamellisierten Nüssen und Thymian, zu probieren!

 *So wirds gemacht :*

### Schritt 1

Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche flach ausrollen, die Tarteform umgedreht als Schablone auf den Teig legen und mit einem Messer etwas größer als die Form ausschneiden. Die Form großzügig mit Butter fetten, den Teig vorsichtig in die Form legen und überschüssigen Teig mit einem Messer abschneiden.

### Schritt 2

Die Hälfte des Thymians zupfen und in einer Schüssel mit Frühlingsquark, Ei und der Hälfte des Käses vermengen. Mit Meersalz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

### Schritt 3

Birnen vierteln, entkernen und in dünne Scheiben (ca. 3-4mm) schneiden. Walnüsse grob hacken und in einer heißen Pfanne mit Puderzucker karamellisieren. Wenn der Zucker geschmolzen ist, sofort auf einem Backpapier abkühlen lassen und wenn nötig auseinanderbrechen.

### Schritt 4

Frühlingsquark-Mischung gleichmäßig auf den Blätterteig streichen, danach blütenförmig mit Birnenscheiben belegen und mit restlichem Käse bestreuen.

### Schritt 5

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Gas Stufe 4, Umluft



 Zutaten

### 8 Portionen

275 g frischer Blätterteig (Kühlregal)

1 EL Mehl

1 kleines Stück MILRAM Gute Butter

10-15 Stiele frischer Thymian

200 g MILRAM Frühlingsquark

1 Ei

250 g MILRAM Nordlicht

Meersalz

Scharzer Pfeffer

1 Prise Muskatnuss, gerieben

3-4 Birnen

50 g Walnüsse

1 EL feiner Puderzucker

180 °C) etwa 15 Minuten backen, herausnehmen und mit Walnüssen und etwas Thymian bestreuen. Danach noch einmal 5–8 Minuten zum Nachkaramellisieren backen. Mit etwas grobem Pfeffer verfeinern und mit Thymianzweigen dekoriert servieren.

### **Nährwerte**

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1707/411

Fett (g): 28,51

Kohlenhydrate (g): 23,06

Eiweiß (g): 13,08