Feigen Tarte

mit Blauschimmelkäse, Walnüssen, Miel de Caña und Kräutern der Provence

DU ENTSCHEIDEST
geeignet als Snack, Vorgericht oder deftige Mahlzeit

ZUBEREITUNGSZEIT
Vorbereitung: 10 Minuten
Backzeit: 25 Minuten

DAS HÄNGT DAVON AB
für 2 Personen als Hauptgericht und bis zu 8 als Snack

Zutaten

- 1 TL Butter zum Fetten der Form
- 250g fertiger Blätterteig aus der Kühltheke
- 200g Crème fraîche
- 3 Eier
- 1 Messerspitze Muskat
- 1/2 TL Meersalz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 frische Feigen
- 100g Roano Azul oder ein anderer Blauschimmelkäse wie Roquefort oder Gorgonzola
- 30g Walnusskerne
- 1/2 TL Kräuter der Provence
- 2 EL Miel de Caña (alternativ Ahornsirup)
- 3 Stiele frischer Thymian

Zubereitung

1. Zuerst den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine längliche Tarteform mit den Maßen 35 x 12cm mit Butter fetten.
2. Dann die Form mit 250g fertigem Blätterteig auskleiden. Den Teig in den Ecken und am Rand der Form festdrücken.
3. Danach 200g Crème fraîche mit 3 Eiern mixen. Mit einer Messerspitze geriebenem Muskat, einem halben gestrichenen Teelöffel Meersalz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. Auf den Teig in die Tarteform gießen.
4. Anschließend den Teig mit der Füllung bei 180 °C Ober- und Unterhitze 10 Minuten vorbacken.
5. In der Zeit 3 Feigen waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. 100g Blauschimmelkäse in Stücke schneiden. 30g Walnusskerne grob hacken.
6. Dann die vorgebackene Quiche mit Feigen, Roano Azul und Walnüssen belegen. Kräuter der Provence darüber streuen. 2 EL Miel de Caña (oder Ahornsirup) darüber träufeln.
7. Die Feigen Quiche danach weitere 10-15 Minuten fertig backen. Schließlich in der Form etwas abkühlen lassen, herausnehmen, mit Thymian dekorieren und noch warm servieren.

Tipp

Wem ein Blauschimmel-Ziegen-Rohmilchkäse zu intensiv ist, der kann natürlich auch jeden anderen Schimmelkäse nehmen oder auch einen ganz milden Ziegenfrischkäse. In diesem Fall würde ich aber statt Miel de caña oder Ahornsirup ganz schlicht Honig nehmen. Die Süße des Honigs passt besser zu einem Frischkäse …

Weintipp

PiXel von Bodegas Bentomiz ist hier meine Wahl der Stunde. Ein Weißwein aus 90% Pedro Ximenez (ja richtig gelesen) und 10% Moscatel de Alejandría. Ein leichter Wein mit fruchtiger Note von Zitrusfrüchten, ein bisschen Ananas und einer angenehmen Mineralität – einfach toll zu dieser Tarte.

¡Qué aproveche!