

Jacqueline Amirfallah  
Feigen-Birnen-Tarte

Mittwoch, 25. September 2019  
Rezept für 4 Personen

**Dauer:** 1,5 Stunden  
**Schwierigkeitsgrad:** einfach  
**Vegetarisch, preiswert**

### Zutaten:

#### Für den Teig

|         |                                      |
|---------|--------------------------------------|
| 200 g   | kalte Butter                         |
| 400 g   | Mehl                                 |
| etwas   | Salz                                 |
| etwas   | Muskatnuss                           |
| 3       | reife,<br>aromatische Birnen (weich) |
| 200 g   | Schmand                              |
| 2       | Eier                                 |
| etwas   | Kreuzkümmel (Cumin)                  |
| etwas   | süßes Paprikapulver                  |
| etwas   | Kurkuma                              |
| 1 Prise | Zucker                               |
| 100 g   | Schafskäse                           |
| 10      | reife schwarze Feigen                |

#### Für den Salat

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 50 g  | Mandelkerne           |
| 2 EL  | Zitronensaft          |
| etwas | Senf                  |
| etwas | Salz                  |
| etwas | Pfeffer               |
| etwas | Zucker                |
| 4 EL  | Sonnenblumenöl        |
| 200 g | gemischter Blattsalat |

#### Außerdem:

Hülsenfrüchte und Backpapier zum Blindbacken

#### Zubereitung:

1. Für den Teig die Butter in kleine Stücke schneiden. Mehl, 1 Prise Salz und Muskat in einer Rührschüssel mischen. Die Butter und eventuell einige Esslöffel kaltes Wasser zugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten (auf keinen Fall zu lange kneten, sonst wird der Teig zäh und fällt auseinander).
2. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Folie wickeln. Etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Inzwischen die Birnen schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln.
4. Fruchtfleisch und einige EL Wasser in einen Topf geben. Zugedeckt weich verkochen.



5. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Teig auf wenig Mehl mit dem Nudelholz ca. ½ cm dünn rund ausrollen. Eine große Tarteform (28–30 cm Ø; möglichst mit Lift-off-Boden) oder mehrere kleine Tarteförmchen gut fetteten. Die Tarteform mit dem Teig auslegen, dabei einen Rand formen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.
6. Den Boden mit einem Stück Backpapier belegen, Hülsenfrüchte oder Backgewichte auffüllen. Boden im heißen Backofen ca. 10 Minuten vorbacken.
7. Den Boden aus dem Ofen nehmen, Backpapier inklusive Hülsenfrüchte abheben. Boden etwas abkühlen lassen. Die Backofen-Temperatur auf 180 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren.
8. Birnen abtropfen lassen, pürieren. Schmand und Eier darunter mixen. Mit Salz, den Gewürzen und Zucker würzen.
9. Den Schafskäse zerbröseln und ebenfalls daruntermischen.
10. Die Füllung auf den Tarteboden geben.
11. Die Feigen putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Feigen in die Masse drücken.
12. Tarte im heißen Backofen auf unterster Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen. Tarte auf ein Kuchengitter setzen und nach Belieben auskühlen lassen.
13. Für den Salat Mandeln in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten. Auf einem Teller auskühlen lassen.
14. Für die Vinaigrette Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer und etwas Zucker verrühren. Das Öl darunter schlagen.
15. Den Salat verlesen, waschen und trockenschleudern. Salat und Dressing mischen.
16. Mandeln grob hacken.
17. Tarte aus der Form heben, in Portionsstücke schneiden und anrichten. Mandeln über den Salat streuen und zur Tarte servieren.

Pro Portion: 1150 kcal / 4830 kJ  
97 g Kohlenhydrate, 24 g Eiweiß, 75 g Fett