

Thymian-Ziegenkäse- Tarte mit Trauben

Zutaten:

Für den Mürbteig:

- 125 g Butter
- 1 TL Salz
- 250 g Mehl
- 2 Eier
- Thymian, frisch oder getrocknet
- 1 EL Honig

Zubereitungszeit: 25 min

Back-/Kochzeit: ca. 55 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Anzahl Portionen: 4-6



Zubereitung Mürbteig:

- ∞➔ Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten.
- ∞➔ Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- ∞➔ Teig ausrollen, für die Form (22er) ausrollen und bei 180 °C ca. 10-15 min vorbacken.

Thymian-Ziegenkäse- Tarte mit Trauben

Zutaten:

Für den Belag:

- 1 Zwiebel
- 1 kl. Knoblauchzehe
- 60 ml Weißwein
- 50 Speck, gewürfelt
- 25 g Walnüsse
- 200 g Weintrauben rot & grün
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 200 g Schmand
- 3 Eier

Zubereitungszeit: 25 min

Back-/Kochzeit: ca. 55 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Anzahl Portionen: 4-6



Zubereitung Belag:

- ✂ Zwiebeln kleinschneiden. Mit Speck, Knoblauch anbraten. Mit Weißwein ablöschen, etw. einkochen lassen.
- ✂ Eier mit Schmand und Ziegenkäse verrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.
- ✂ Die Trauben halbieren und mit der Ei-Schmand-Masse unter die Speckmasse heben.
- ✂ Die Füllung auf den vorgebackenen Boden gießen, Trauben und Walnüsse darüber verteilen und für 35-40 min weiter backen.