Feigentarte ??

Im Spätsommer sind Feigen bei uns auf Wochenmärkten oder gut sortierten Supermärkten zu bekommen. Also höchste Zeit endlich mal wieder eine Feigentarte mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honig zu backen ? eine Feigentarte habe ich das erste Mal in einem spanischen Restaurant gegessen ? und seit dem bin ich ein absoluter Fan von dieser wunderbaren Frucht ?

Die Mischung aus Feigen mit Ziegenkäse und Honig ist einfach unglaublich. Noch nicht probiert ? Na dann wird es aber Zeit dieses wirklich sehr einfache Rezept auszuprobieren ? entweder ihr besorgt euch einen fertigen Tarteteig, den gibt es eigentlich in jedem gut sortierten Supermarkt, oder ihr bereitet euch einen schnellen Quark Öl Teig zu.

Sehr lecker wird die Tarte auch wenn ihr noch viele frische Kräuter mit verarbeitet. Ich verwende dazu immer Rosmarin, Thymian, Oregano und Basilikum. Petersilie ist natürlich auch super ?

So,und nun kommt erstmal das Rezept ??

Zutaten – Tarteform 24 – 26 cm

Salziger Quark Öl Teig/ Rezept findet ihr unter dem Menüpunkt Grundrezepte – oder fertiger Tarteteig/ rund

200 g Schmand oder Creme Fraiche

1 – 2 El Milch

Viele frische Kräuter

Salz und Pfeffer

200 g Ziegenkäse

3 – 4 Feigen

Eine Handvoll Walnüsse

1 – 2 El Honig

Zubereitung

– Ofen auf 180°C Ober Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen

– den Tarteteig in eine gefettete und bemehlte Form legen

– den Schmand mit der Milch verrühren und die gehackten Kräuter zufügen

– mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Teig gießen

– Feigen und den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und Fächerförmig auf die Tarte verteilen

– die Nüsse drüber streuen und den Honig zum Schluss drüber geben

– im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen

Dazu passt übrigens wunderbar ein trockener Rose Wein

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤





