

# Rezept der Woche



## Birnentarte mit Blauschimmelkäse

Zutaten (4 Personen):

---

- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 20 g gehackte Walnusskerne
- 150 g Blauschimmelkäse
- 100 ml Milch
- 100 g Saure Sahne
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 4 Birnen (nach Größe)
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Butter für die Form

### Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Butter in Würfel schneiden und mit dem Ei in die Schüssel geben. Alles zu einem glatten Teig kneten und diesen in Folie eingeschlagen für 30 Minuten kühl stellen.

Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Milch, Saure Sahne und drei Eier in einer Schüssel verquirlen und den Käse hineinbröseln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden.

Eine Kuchen-/Tarteform mit Butter einpinseln.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf die Größe der Form ausrollen und auf das Nudelholz aufrollen, so dass man ihn über der Form wieder abrollen kann. Den Teig andrücken, dabei einen kleinen Rand formen.

Birnenviertel der Länge nach in Scheiben schneiden und die Form damit fächerartig auslegen.

Die gerösteten Walnüsse darüber streuen und mit der Käsemasse auffüllen. Bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) im Ofen für ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Wer mag und hat kann Äpfel statt Birnen verwenden.