

Herzhafte Birnen-Tarte mit Brie und Walnüssen



Zutaten für eine Tarteform (ca. 26 cm)

Für den Teig

- 250 g Weizenmehl
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- ½ TL Salz
- 1-2 EL kaltes Wasser

Für den Belag

- 2-3 feste Birnen
- 150 g Brie
- 40 g Walnüsse
- 2 Eier
- 75 ml Milch
- 100 g Schmand
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 TL Honig
- einige Zweige Thymian
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Mehl, Butter, Ei und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. Falls nötig, etwas kaltes Wasser hinzufügen. Den Teig abgedeckt etwa 30 Minuten kalt stellen.
2. Währenddessen die Birnen waschen, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Walnüsse grob hacken und den Brie in Scheiben schneiden.
3. Eier mit Milch und Schmand verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas frischem Thymian würzen.
4. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig ausrollen, in die gefettete Tarteform geben und einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und etwa 10 Minuten vorbacken.
5. Birnenspalten und Zwiebelringe auf dem Boden verteilen. Den Guss darübergeben und anschließend Brie und Walnüsse darauf verteilen.
6. Die Tarte etwa 25-30 Minuten backen, bis der Guss gestockt und die Oberfläche leicht gebräunt ist.
7. Vor dem Servieren mit etwas Honig beträufeln und mit frischem Thymian bestreuen.

Tipp: Besonders gut schmeckt die Tarte mit Birnen direkt aus dem Rems-Murr-Kreis. Dazu passt ein frischer Feldsalat.