



Apfeltarte mit Ziegenfrischkäse

Zutaten (für 2-4 Portionen, Tarteform ca. 25 x 20 cm)

- eine Rolle frischer Blätterteig (Kühlregal)
- 250 g Ziegenfrischkäse
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Ayvar (Paprikapaste, scharf)
- 2 Äpfel
- ein Zweig Rosmarin
- 30 g Pinienkerne
- Pfeffer
- 3-4 Esslöffel Limettensaft
- 2-3 Esslöffel Honig

Zubereitung

Ziegenfrischkäse mit Ei und Ayvar zu einer cremigen Masse verrühren, mit etwas Pfeffer würzen.

Den Blätterteig erst auf Backpapier, dann mit dem Papier in die Tarteform legen; Rand leicht hochziehen. Die Käsemasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Äpfel waschen, mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel halbieren und in dünne Scheiben (ca. 2-3 mm) schneiden. In eine Schüssel geben und mit dem Limettensaft vermischen.

Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und fein hacken. Backofen anschalten, 220°C (Ober-/Unterhitze).

Tarte mit den Apfelscheiben belegen, so dass sich die Scheiben leicht überlappen. Mit etwas Pfeffer würzen, Pinienkerne und Rosmarin darüber streuen.

Tarte auf der mittleren Schiene des Backofens 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, den Honig darüber träufeln und sofort servieren.

Guten Appetit wünscht www.herdsasper.de