

## Birnentarte mit Senfdressing

Dieses Rezept verzaubert mit einer ganz besonderen Kombination von Aromen: Die Birnentarte mit Senfdressing ist ein kulinarischer Genuss, den man sich nicht entgehen lassen sollte!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

2 Packungen	<a href="#">Blätterteig</a>
2 Stk.	<a href="#">Birnen</a>
50 g	<a href="#">Speck</a>
100 g	Ziegenkäse
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Ahornsirup
2 EL	<a href="#">Senf</a>
0.5 TL	Thymian
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butter (für die Form)

## Zubereitung

1. Für die Birnentarte mit Senfdressing den Blätterteig auftauen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C vorheizen. Birne waschen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Den Ziegenkäse in Würfel und den Speck in Streifen schneiden. Den Zitronensaft mit Ahornsirup und Senf zu einem Dressing verrühren, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
3. Eine Tarteform (28 cm) mit Butter einfetten. Den Teig ausrollen und in die Form legen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Birne mit Speck und Ziegenkäse vermengen und

gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

4. Die Hälfte des Dressings über die Birnen-Mischung träufeln und die Tarte im Ofen ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit dem restlichen Dressing beträufeln oder dieses separat dazu servieren.

## **Tipp**

Zur Birnentarte mit Senfdressing einen bunten gemischten Salat servieren.