Feigentarte

Zutaten für den Mürbeteig:
300 g Mehl
200 g Butter
80 g Zucker
1 Ei

Zutaten für den Belag:
1 Becher Sauerrahm oder Schmand
1 Ei
1 kleine Prise Salz

100 g Ziegenkäse oder Blauschimmelkäse (Gorgonzola oder Roquefort)
(je nach Geschmack)
400 g Feigen
Etwas Zitronensaft

Zubereitung:
Aus Mehl, Butter, Zucker und Ei einen Mürbeteig herstellen. Diesen in eine gefettete Tarteform drücken, mit einer Gabel mehrfach einstechen und 10-15 Minuten auf der mittleren Schiene bei 200°C Ober-/Unterhitze, vorbacken.

Für den Belag den Sauerrahm oder Schmand glattrühren. Das Ei darunter schlagen und die Prise Salz dazugeben.
Auf den vorgebackenen, abgekühlten Boden geben.

Den Käse auf der Masse verteilen. Die Feigen in Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Dann dachziegelartig auf die Tarte legen und

weitere 30-40 Minuten bei 200°C backen.

Wer lieber süss isst, lässt den Käse weg.
Die Tarte schmeckt sowohl warm als auch kalt sehr gut.

mattkeag

wünscht guten Appetit!