



© SAISONKÜCHE

## Ziegenkäse-Tarte mit Feigen

**Ergibt 8 Stück**  
**Zubereitungszeit ca. 20 Minuten**  
**+ ca. 15 Minuten backen**

- 300 g Blätterteig
- 4 EL Baumnüsse, gemahlen
- 150 g Ziegenfrischkäse, z. B. Chavroux
- 4 frische Feigen
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL flüssiger Honig

Blätterteig in 8 Portionen teilen. Zu Rondellen von gut 8 cm Durchmesser auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der Gabel einstechen. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Baumnüsse im Cutter mahlen und in einer Pfanne ohne Fett

kurz rösten. Auf dem Teig ausstreuen. Frischkäse darauf verteilen. Feigen vierteln und verteilen. Mit Pfeffer würzen. Die Tartes in der unteren Ofenhälfte ca. 15 Minuten backen.

Nach Belieben Honig in einer kleinen Pfanne bei kleinster Hitze erwärmen. Über die noch warmen Tartes träufeln und sofort servieren.

Pro Stück ca. 5 g Eiweiss, 16 g Fett, 21 g Kohlenhydrate, 1050 kJ/250 kcal

Rezept created by

**saisonküche**  
[www.saison.ch](http://www.saison.ch)