

Birnen-Feigen-Tarte mit Montagnolo und Walnusscrunch

Montagnolo®

Zutaten für 12 Stücke:

350 g **Montagnolo**
 250 g Mehl
 100 g Walnusskerne
 125 g kalte Butter
 80 g Serranoschinken
 2 Birnen
 2 Feigen
 1 Ei (Größe M)
 5 Stiele Thymian
 4 EL Honig
 1 EL mittelscharfer Senf
 Mehl für die Arbeitsfläche
 Fett und Mehl für die Form
 Frischhaltefolie
 Backpapier
 Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Mehl, Butter in Stückchen, Ei und 1 Prise Salz glatt verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. 2 EL Honig zufügen und karamellisieren lassen. Karamell-Nüsse aus der Pfanne nehmen, auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen.
2. Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 26 cm Ø) ausrollen. Eine Tarteform (ca. 26 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig in die Form legen, leicht andrücken und den überschüssigen Rand abschneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Blättchen, bis auf einige zum Garnieren, von den Stielen zupfen. 50 g **Montagnolo** zerbröseln. 300 g **Montagnolo** in Scheiben schneiden. Zerbröselten **Montagnolo**, Senf und Thymianblättchen vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käsemischung auf dem Teigboden verteilen.
3. Birnen waschen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Feigen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Zuerst die Birnenscheiben außen rundherum auf den Teig legen. Feigenscheiben, **Montagnolo-Scheiben** und Serranoschinken überlappend in die Mitte verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 2 EL Honig beträufeln. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 155 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 25 Minuten backen. Tarte aus dem Ofen nehmen und anrichten. Mit Walnusscrunch und übrigem Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten. Wartezeit ca. 1 Stunde
 Pro Stück ca. 1420 kJ, 340 kcal. E 12 g, F 22 g, KH 22 g