

Lauch-Apfel-Tarte Tatin



Zutaten für 1 Tarte (ca 26 cm Ø)

350 g Lauch

300 g Apfel (Elstar oder Braeburn)

2 Zweige Thymian

40g Butter

1 EL Birnenmarmelade (oder Zucker)

Salz • Pfeffer

100 g Ziegenfrischkäse

200 g Blätterteig

Sonnenblumenkerne

50 g Pecorino

Asia Salat als Beilage

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Den Lauch putzen, der Länge nach halbieren und in grobe Stücke schneiden. Die Äpfel in Spalten schneiden. Die Thymianblättchen fein hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen. Lauch, Apfel, Thymian und Marmelade zugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Minuten dünsten. Salzen und pfeffern. In eine ofenfeste Form geben. Den Ziegenfrischkäse in Flocken auf die Apfel-Lauch geben. Den Blätterteig darüber legen und an den Seiten, in der Form nach unten klappen.

Im Ofen bei 200°C Umluft etwa 25-30 Min. goldbraun backen. Nach dem Backen 5 Minuten ruhen lassen. Großen Teller über die Form legen und stürzen.

Sonnenblumenkerne anrösten und auf der Tarte verteilen. Pecorino reiben und über die Tarte streuen.

Die Tarte schneiden und zusammen mit Asia Salat servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF