



## Roquefort-Birnen-Tarte

4-6-8 Portionen

1 Grundrezept Mürbeteig  
Mehl zum Bearbeiten  
200 g Crème fraîche  
2 Eier  
Salz  
Pfeffer  
2 Birnen  
150 g Roquefort  
75 g Walnusskerne  
Hülsenfrüchte zum Blindbacken  
Backpapier

Eier und Crème fraîche gründlich verrühren, salzen und pfeffern  
Birne schälen, längs vierteln, entkernen und in Stücke schneiden  
Roquefort in kleine Stücke schneiden  
Walnusskerne grob zerkleinern

Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. In eine Tarteform legen und vor allem an den Rändern gut an die Form andrücken. Überschuss abschneiden. Backpapier darauflegen und mit den Hülsenfrüchten beschweren. 15 Min. bei 180° backen, dann Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und weitere 10 Min. backen. Die Eiermasse auf den Teig gießen, nacheinander Birnen, Roquefort und Walnüsse darauf verteilen. Nochmals 30 Min. bei 180° backen. Vor dem Servieren kontrollieren, ob die Eiermasse ausreichend gestockt ist; im Zweifelsfall ein paar Min. zugeben.

Dazu etwas Feldsalat und als Getränk ein trockener Gewürztraminer oder Muskateller.