



Birnentarte mit Haselnüssen

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Blätterteig | 1 St. |
| Birnen | 4 St. |
| Zucker | 100 g |
| Margarine, vegan | 50 g |
| Veganer Hirtengenuss | 150 g |
| Walnusskerne | 30 g |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne, Tarteform

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Tarteform einfetten. Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne auf mittlerer Stufe Zucker schmelzen und leicht karamellisieren. Pfanne vom Herd nehmen und sofort Margarine unterrühren. Birnenscheiben in der Pfanne schwenken und anschließend kreisförmig in die Tarteform legen. Blätterteig über die Birnen legen. Teig mit einer Gabel ein paar Mal einstechen. Anschließend ca. 15–20 Min. backen, bis der Blätterteig leicht braun ist. Aus dem Ofen entnehmen, einen großen Teller über die Form legen und Tarte stürzen.
3. Genießer Block in grobe Würfel schneiden. Walnüsse grob hacken. Genießer Block und Walnüsse über die Birnen geben und nochmals ca. 5 Min. backen. Fertige Tarte aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dieses Gericht passt perfekt in den Herbst und schmeckt mit frischem Feldsalat am besten!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 762 kcal |
| Kohlenhydrate | 100 g |
| Eiweiß | 7 g |
| Ballaststoffe | 10 g |
| Fette | 39 g |