

Schnelle Blätterteig-Tarte mit Apfel und dreimal Käse



Zutaten (für 4 Portionen)

Für die Tarte

- 6 Äpfel
- 1 Bund Basilikum
- 150 g Ricotta
- Salz und Pfeffer
- 80 g Parmesan
- 250 g Mozzarella
- 2 Päckchen frischer Blätterteig
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 4 EL Ahornsirup

Ausserdem

- 80 g Walnüsse

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 217 kcal
- 6 g Eiweiß
- 15 g Fett
- 16 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 15 Minuten, zzgl. 30 Minuten Backzeit

Zubereitung

1. Backofen auf 210 °C Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Für die Tarte Äpfel waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Basilikum waschen, trocknen und Blätter von den Stängeln zupfen. Ricotta mit der Hälfte des Basilikums fein pürieren und mit Pfeffer sowie Salz abschmecken.
4. Parmesan fein reiben. Mozzarella grob würfeln und zwischen Küchentrepp ausdrücken.
5. Ersten Blätterteig auf ein Backblech geben. Den Rand 1 cm umklappen und mit einer Gabel andrücken. Eigelb mit Milch vermengen und Blätterteigränder damit bestreichen. Mit zweitem Blätterteig genauso verfahren.
6. Beide Teige mit Ricotta-Basilikum-Mix bestreichen und mit Apfelscheiben belegen. Parmesan und Mozzarella darauf verteilen. Mit 2 EL Ahornsirup beträufeln. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.
7. Walnüsse und restlichen Basilikum grob hacken.
8. Zum Anrichten Tartes in Rechtecke schneiden und Walnüssen sowie Basilikum darauf verteilen.



REISER RÄT

Wenn Sie es kräftiger mögen, können Sie den Mozzarella durch Appenzeller und den Ricotta durch Ziegenfrischkäse austauschen.

