

## Käse-Tarte mit winterlichem Salat und Birne

### Für 4 Personen

100 g kalte Butter	200 g Mehl	3 Eier
Salz	1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz
150 g Greyerzer	150 g Roquefort	2 Birnen
200 ml Milch	Muskat, Butter	1 Radicchio
1 Chicorée	Pfeffer	2 EL Apfelessig
4 EL Sonnenblumenöl		

Die kalte Butter in Würfel schneiden und mit Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. Wenn Die Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30-45 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen. Den Greyerzer grob raspeln und den Roquefort in kleine Würfel schneiden. Birnen waschen. Eine Birne schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Milch mit 2 Eiern aufschlagen, Käse und Birnenwürfel hineingeben und mit Salz und 1 Prise Muskat würzen. 1 Tarteform (26 cm Durchmesser) oder 4 kleine Tarteformen (ca. 10 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und die Tarteform damit auskleiden. Die Eimasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen die Tarte ca. 25-30 Minuten backen. Radicchio und Chicorée putzen, waschen und zurecht zupfen. Die restliche Birne waschen, halbieren, entkernen und eine Hälfte in feine Scheiben schneiden. Die andere Hälfte schälen, fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Essig und 3 EL Sonnenblumenöl zu einer Salatsauce rühren. Die Hälfte der Salate kurz in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl anschwanken. Dann in eine Schüssel geben, die rohen Salatblätter und Birnenscheiben zugeben, mit dem Birnendressing marinieren und zu der Tarte servieren.

Jacqueline Amirfallah am 21. Januar 2015