



Herbstliche Kartoffel-Tarte mit Feigen, Ziegenkäse und Honig

Knusprige Kartoffel-Tarte aus der Tortenform mit süßen Feigen, mildem Ziegenfrischkäse und Honig. Dazu ein frischer Feigen-Salat. Das perfekte, leichte Spätsommer-Gericht!

Kochutensilien

- Tarteform

Zutaten

- 9 mittlere Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 150 g Ziegenfrischkäse (milder Jung-Ziegenfrischkäse)
- 15 kleine Feigen
- 4 Stiele Thymian
- 1 EL Honig
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Öl zum Besprühen
- Grüner Salat (nach Wahl) für die Beilage
- Ein paar zusätzliche frische Feigen für den Salat
- Leichte Vinaigrette für den Salat

Zubereitung:

Kartoffeln vorkochen:

Die Kartoffeln ca. 15 Minuten weichkochen, abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen.

Form belegen & quetschen:

Die gekochten Kartoffeln in einer rechteckigen Tortenform verteilen und mit einem Glas gleichmäßig plattdrücken, sodass ein geschlossener Tarte-Boden entsteht.

Erster Backgang:

Die Kartoffeln mit Öl besprühen und im Ofen bei 200 °C mit Grillfunktion ca. 15 Minuten knusprig anbacken.

Belegen:

Die Tarte aus dem Ofen nehmen. Feigenscheiben darauf verteilen und den Ziegenfrischkäse in Nocken dazwischensetzen.



Würzen:

Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Honig würzen. Optional etwas geröstete Walnüsse drüberstreuen.

Fertigbacken:

Nochmals für ca. 5 Minuten in den Ofen geben, bis der Käse leicht warm ist.

Anrichten:

Mit dem angemachten grünen Salat und frischen Feigen servieren.