

## **Birnentarte mit Ziegenkäse und Senfdressing**

### **Zutaten für eine 28er Tarteform**

- 2 Platten Blätterteig
- 1 Birne
- 40g Bacon
- 75g Ziegengouda
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Senf
- 1/2 TL Thymian
- Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Blätterteigplatten auftauen lassen und so ausrollen, dass sie in eine 28er Tarteform passen. Hierbei einen Rand hochziehen.

Die Birne in dünne Scheiben schneiden. Bacon in Streifen schneiden. Ziegenkäse würfeln. Zitronensaft, Ahornsirup und Senf verrühren. Thymian zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 220° vorheizen. Birne, Bacon und Käse auf dem Blätterteig verteilen. Die Hälfte des Dressings darüber träufeln. Bei 220° für 20 Minuten backen. Mit dem restlichen Dressing servieren.