

## **Stefans Tarte mit Gorgonzola und Weinbirne**

**Für 1 Tarte**

### **Zutaten**

1 Pkg (280 g) Blätterteig  
200 ml trockener Wein (rot  
oder weiß)  
2 TL Zucker  
1 Stange Zimt  
3 Nelken  
3 Pimentkörner  
3 Sternanis  
etwas frischen Thymian  
4 Birnen (fest)  
  
400 g Schmand (alternativ  
Sauerrahm)  
2 Eier  
100 g Käse gerieben  
etwas Salz, Pfeffer und  
geriebene Muskatnuss  
  
150 g Gorgonzola oder anderer  
Blauschimmelkäse  
  
20 g gehackte Haselnüsse  
oder Walnüsse

### **Zutaten Deko**

etwas Thymian  
ein paar gehackte Nüsse

### **Zubereitung**

Blätterteig mindestens 10 Minuten vor der Verwendung aus dem Kühlschrank geben und aus der Packung nehmen.  
Den Wein mit dem Zucker und den Gewürzen zum Kochen bringen.  
Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Birnenstücke zum Wein in den Topf geben und für mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.  
  
Den Schmand mit den Eiern in einer Schüssel verrühren. Den Käse und die Gewürze dazugeben. Den Blätterteig einlegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.  
Den Guss aus Schmand und Käse auf den Blätterteig geben. Die Birnen aus dem Gewürzwein holen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen, dann auf der Tarte verteilen. Gorgonzola darüber krümeln und die gehackten Nüssen auf der Tarte verteilen.  
Die Tarte in den vorgeheizten Ofen geben und bei 200°C (Umluft) ca. 20-30 Minuten backen. Immer wieder einmal kontrollieren, dass die Tarte nicht verbrennt und gegebenenfalls mit Alufolie abdecken.  
  
Die fertige Tarte aus dem Ofen holen. Leicht auskühlen lassen und dann noch mit etwas frischem Thymian und gehackten Nüssen garnieren. Am besten lauwarm mit einem Glas Wein genießen.

**Guten Appetit!**