



Zutaten für eine Tarte

250 g Filo-Teigblätter (10 Blätter)
5 Feigen
10 Zweige Thymian
150 g Mascarpone
2 Eigelbe
120 g Schmand
Salz
Pfeffer
2 TL flüssiger Honig
1 TL abgeriebene Orangenschale (Bio)
1 Prise Piment
4 Scheiben Parmaschinken
5 EL Butter
1 TL rosa Pfefferbeeren
3 EL Pinienkerne



Schinken-Feigen-Tarte

Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen. Filo-Teigblätter ausbreiten. Tarteform einfetten. Butter in einer Pfanne zerlassen. Das erste Teigblättchen in die Tarteform legen, mit Butter bestreichen und ein weiteres darüber legen. Das ganze wiederholen, bis alle 10 Teigblätter aufgebraucht sind. Überstehenden Teigrand abschneiden.

Feigen waschen, trocken tupfen und halbieren. Von der Hälfte der Thymianzweige die Blättchen abzupfen. Mascarpone mit den Eigelben und Schmand glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und Thymianblättchen würzen. Honig mit Orangenschale und etwas Piment in einer Schale verrühren.

Teigboden mit Mascarpone-Schmand-Creme bestreichen. Feigen mit der Schnittfläche nach oben in die Creme setzen. Honig-Mix über die Feigen träufeln. Rosa Pfefferbeeren in einem Mörser leicht zerstoßen. Pinienkerne, Pfefferbeeren und die restlichen Thymianzweige auf der Tarte verteilen. Tarte auf der untersten Schiene in 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Parmaschinken in breite Streifen zupfen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und mit den Schinkenstreifen belegen. Nach Belieben mit Thymianblättchen servieren.