



# BLÄTTERTEIG-SÜSSKARTOFFEL-TARTE MIT BACK-CAMEMBERT

## ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 60 Min.

1. Die Packung Blätterteig ca. 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Süßkartoffeln schälen, in sehr feine Scheiben schneiden und mit Olivenöl vermengen. Feigen putzen, waschen, trocken tupfen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.
3. Eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Tarteform mit Lift-off-Boden (ca. 26 cm) mit Blätterteig auslegen. Eventuell überstehende Teigländer abschneiden.
4. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Blätterteigboden damit bestreichen. Eine Schicht Süßkartoffelscheiben überlappend, spiralförmig in die Form legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Eine weitere Schicht Süßkartoffeln abwechselnd mit den Feigen ebenfalls spiralförmig darauf verteilen.
7. Alpenhain Back-Camembert in Stücke schneiden und darauf verteilen. Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen. Den Teigrand dünn damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C/ Umluft: 175° C/ Gas: laut Herstellerangaben) auf der zweiten Schiene von unten 25-30 Minuten backen.
8. Kerbelstängel waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Kerbelstängeln zupfen.
9. Tarte aus dem Ofen nehmen und mit dem Kürbiskernöl beträufeln. Serrano-Schinken locker darauf verteilen. Kürbiskerne darauf verteilen. Tarte anrichten. Mit Kerbelblättern garnieren.



## ZUTATEN

4-6

1 Packung (à 280 g)	frischer Butter-Blätterteig (rund, 32 cm Durchmesser)
1 kg	Süßkartoffeln
2 EL	Olivenöl
6	Feigen
	Fett und Mehl für die Form
100 g	Crème fraîche
	Salz
	Pfeffer
4 Stück (à 75 g)	Alpenhain Back-Camembert
1	Eigelb
1 EL	Wasser
2 Stängel	Kerbel
1 EL	Kürbiskernöl
4 Scheiben	Serrano-Schinken
2 EL	Kürbiskerne