Walnuss-Tarte mit Feigen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Eiweiß:	6,7 g	Fett:	17,7
Kohlenhydrate:	19 g		

Zubereitungszeit:
ca. 70 Minuten + 1 Stunde Kühlzeit

Zubereitung:

1. Walnüsse fein mahlen. Mit Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen und Wasser zugeben. Zutaten mit einem Messer durchhacken, so dass trockene Krümel entstehen. Dann schnell mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und eine Pie- oder Tarteform (ca. 26 Durchmesser) damit auslegen.
Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Feigen halbieren oder vierteln. Schmand mit Gorgonzola, Milch und Eiern verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Blättchen der Thymianstiele abstreifen und unterrühren.

3. Feigen auf dem Teig verteilen. Käse-Schmand-Mischung darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) 30-40 Minuten backen. Walnüsse grob zerkleinern, nach 20-25 Minuten auf der Tarte verteilen.

4. Die Tarte mit Thymian garniert servieren.

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Mürbeteig

50 g	kalifornische Walnüsse
200 g	Mehl
1/2 TL	Salz
100 g	Butter
3 – 4 EL	kaltes Wasser

Für den Belag

4	frische Feigen
100 g	Schmand (24 % Fett)
75 g	Gorgonzola
150 ml	Milch
2	Eier (Größe M)
	Salz, Pfeffer
1/2 Bund	Thymian
50 g	kalifornische Walnüsse
	Thymian zum Garnieren