

Rezept der Woche

Spargel- Tarte

Zutaten für ein Blech:

(2-3 Personen)

3 EL Olivenöl

1 Rolle Blätterteig oder Tarteteig aus der Kühlung

Ca. 1 Kg grünen Spargel (nach Belieben geht auch Weißer)

200g Creme Fraiche

2 Eier

50g geriebener Parmesan (am besten frisch gerieben)

250g Hirtenkäse oder Feta- Käse

½ Zitrone den Saft davon

Salz, Pfeffer und Muskat



Zubereitung

Den Backofen auf Umluft 175 °C vorheizen.

Den Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Bei dem grünen Spargel etwa 2 cm von unten abschneiden, da dieser Teil meistens Holzig ist. Sollte weißer Spargel verwendet werden diesen schälen und ebenfalls ca. 1- 2 cm von unten abschneiden.

Die Creme Fraiche, Parmesan und die Eier mit einander verrühren. Die Creme mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Mit den Spargelstangen belegen. Den Hirtenkäse, entweder in dünnen Scheiben oder zerbröseln, auf dem Spargel verteilen. Mit Salz und Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft beträufeln.

Das ganze ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!