Spargel-Blätterteig Tarte

Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 250 g kleiner grüner Spargel
- 6 Stiele Knoblauchgras
- 10 g Basilikum
- 100 g Wildkräuter-Frischkäse
- 40 ml Sahne
- 75 g geriebener Parmesankäse
- 3 Eier (M)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

- Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Spargel in einem Topf mit Wasser für 2 Minuten blanchieren, abgießen und abkühlen lassen.
- 3 cm von den Spargelenden abschneiden und in einen Stabmixer geben.
- Knoblauchgras, Basilikum, Wildkräuter-Frischkäse hinzufügen und zu einer glatten Masse mixen.
- Eier und Sahne mit einem Schneebesen aufschlagen und unter die Spargel-Kräuter-Masse rühren.
- Zum Schluss den geriebenen Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Blätterteig auseinanderrollen und in eine quadratische Tarteform einlegen, mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen.
- Mit Spargel-Kräuter-Ei-Masse auffüllen und mit Spargelspitzen nach Lust und Laune belegen.
- Im vorgeheizten Backofen die Spargel-Blätterteig Tarte auf der 2. Schiene von unten bei 180°C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten backen.
- Nach dieser Zeit die Temperatur auf 160°C Ober-/Unterhitze reduzieren und die Tarte für weitere 10 Minuten fertig backen.
- Nach dem Backen, die Spargel-Blätterteig Tarte in der Form 10 Minuten auskühlen lassen, danach lösen und warm genießen.

Portionsgröße: Quadratische Tarteform mit abnehmbarem Boden L:23cm, B:23cm, H:5cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©