

Spargel Tarte

Diese Augenweide ist einfach und schnell zubereitet.



15 Min

Aktive Zeit



40 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig, ca. 25 x 40 cm
- 1 Eigelb
- 3 EL Reibkäse
- 700 g grüne Spargeln
- 250 g Frischkäse
- 2 EL Kürbiskerne, grob gehackt
- 2 EL Schnittlauch oder Bärlauch, fein geschnitten **Saison**
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Honig
- 1 EL Rapsöl
- 2 EL Kürbiskerne, grob gehackt
- Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

1 von 2

ZUBEREITEN

Teig mitsamt Backpapier auf das Blech legen. Rundum einen ca. 1 cm breiten Rand ein-, aber nicht durchschneiden. Den Rand mit Eigelb bestreichen und mit Reibkäse bestreuen. Teig bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen. Spargeln im unteren Drittel schälen, Enden 1–2 cm abschneiden. Frischkäse, Kürbiskerne und Schnittlauch mischen, würzen. Blätterteig mit der Masse bestreichen, Spargeln darauf verteilen. Honig und Öl mischen, Spargeln damit bestreichen. Kürbiskerne darüberstreuen, würzen.

2 von 2

BACKEN

Auf der untersten Rille des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 25 Min. backen.

Dazu passt ein gemischter Salat.

