

Spargeltarte

mit grünem Spargel!



für 4 Personen

für den Teig:

250g Mehl

1 Prise Salz

150g kalte Butter

1 Ei

Butter und Mehl für die Form

für den Belag:

500g grüner Spargel

50g Katenschinken (Würfel)

50g Kochschinken (Würfel)

3 Eier

100g Schlagsahne

100g Creme fraîche

80g geriebener Emmentaler

Salz

Pfeffer

Muskat

Zuerst hackt ihr die Butter in kleine Würfel und knetet sie mit den anderen Zutaten zu einem Teig. Diesen lasst ihr dann für eine Stunde im Kühlschrank ruhen (ich hab ihn schon einen Tag vorher gemacht, klappt auch super).

Für die Füllung müsst ihr zunächst den Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden/brechen. Dann in 3-4cm lange Stücke schneiden.

Für den Guss verquirlt ihr die Eier mit Creme fraîche, Sahne und Käse und würzt alles mit Salz, Pfeffer und Muskat. Die Tarteform wird gebuttert und mit Mehl bestäubt. Den Teig rollt ihr passend aus und kleidet die Form damit aus. Dann gebt ihr die Spargelstücke und die Schinkenwürfel hinein und gießt den Guss darüber. Die Tarte bäckt jetzt bei 200°C (vorgeheizt, Ober-Unterhitze) ca. 35 Minuten bis sie goldbraun ist. Am besten noch warm servieren. Die Tarte lässt sich auch gut nochmal im Backofen aufwärmen. Lecker mit einem Glas Wein und einem knackigen Salat!

Nudelholz und Nadelkissen