

Spargel-Tarte

Zutaten

Für den Tarteboden:

240g Mehl
100g weiche Butter
1 Prise Salz
1 TL Essig
100ml Wasser

Für den Belag:

5 Stangen weißer Spargel
5 Stangen grüner Spargel
150g Quark
2 Eier
4 EL geriebener Käse
2 EL gemischte Kräuter (frisch oder TK)
Pfeffer
Etwas Muskatnuss



- 1) Zunächst mischt ihr Mehl, Butter, 1 Prise Salz zusammen mit dem Essig und dem Wasser. Dann alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Wickelt den Teig in ein Stück Frischhaltefolie und kühlt ihn für etwa 30 Minuten im Kühlschrank.
- 2) Schält den weißen Spargel – der grüne muss nur gewaschen werden – und entfernt die holzigen Enden. Verquirlt den Quark mit den beiden Eiern, dem geriebenen Käse und den Kräutern. Abschließend die Quark-Käse-Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 3) Holt den Teig nach der Kühlzeit wieder aus dem Kühlschrank und rollt ihn passend für die Tarte- oder Springform(ø 26 cm) aus. Fettet die Form ein und legt anschließend den Teig hinein. Nun zunächst die Quark-Käse-Masse gleichmäßig auf der Tarte verteilen. Anschließend den Spargel schön gleichmäßig anordnen.
- 4) Für etwa 35 Minuten backt die Spargel-Tarte nun bei 200 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen.