

Blätterteig-Tarte mit Spargel und Räucher-Forelle

Für ca. 8 Stücke:

500 g Spargel, grün	1 Bund Kerbel	1 Pck. Blätterteig (ca. 270 g)
250 g Quark, 20%	100 g Sahne	2 Eier (M)
1 TL Meerrettich	Salz	Pfeffer
100 g Gouda, gerieben	150 g Räucherforelle	

Spargel putzen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel längs halbieren und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Spargel in wenig Wasser ca. 3-4 Minuten vorgaren. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Kerbel abbrausen, trockenschütteln und sehr fein schneiden.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig mit dem Backpapier ausrollen und in eine Spring- oder Tarteform (Durchmesser: 26 cm) legen.

Quark, Sahne, Eier, Meerrettich, Kerbel, (bis auf 1 EL) Salz und Pfeffer verrühren.

Den Käse, bis auf 50 g ebenfalls unterrühren.

Die Creme gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen. Spargelstücke darauf geben. Mit dem übrigen Käse bestreuen.

Auf der mittleren Schiene ca. 25-30 Minuten backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken.

Inzwischen die Räucherforelle zerzupfen.

Tarte aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Tarte mit Räucherforelle belegen und dem übrigen Kerbel bestreuen. Tarte in Stücke schneiden und servieren.

Martin Gehrlein am 12. April 2022