

# Spargel-Tarte

## **Für 6 Stücke:**

### **Für den Teig:**

200 g Mehl                      100 g Butter                      1 Ei  
1 Prise Salz

### **Für den Belag:**

400 g Spargel                      Salz                                      1 Prise Zucker  
1 TL Butter                      4 Eier                                      250 g Crème-fraîche  
80 g Sahne                      100 g Gruyère                      50 g Pecorino  
1 Prise Muskat                      Pfeffer

### **Zusätzlich:**

Backpapier                      ca. 400 g Hülsenfrüchte      Butter zum Ausfetten

Mehl, Butter, Ei und eine Prise Salz schnell zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- Unterhitze (Umluft 140, Gas Stufe 3) vorheizen.

Eine Springform mit 24 cm Durchmesser ausfetten. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und die Form damit auslegen. Backpapier auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten ausfüllen zum Blindbacken. So den Teig ca. 30 Minuten blind vorbacken. Aus dem Ofen nehmen, mit Hilfe des Backpapiers vorsichtig die Hülsenfrüchte entfernen und den vorgebackenen Teig etwas abkühlen lassen.

Spargel schälen. Die harten Spargelenden großzügig abschneiden. In einem großen Topf Wasser mit 1/2 TL Salz, einer Prise Zucker und 1 TL Butter zum Kochen bringen. Den Spargel ins kochende Wasser geben und ca. 10 Minuten kochen. Dann herausnehmen abschrecken, abtropfen lassen und in kleine Stückchen schneiden. Auf ein Tuch geben und gut abtrocknen Eier, Creme fraîche und Sahne verrühren. Käse reiben und mit den Spargelstückchen unter die Eier-Mischung heben, mit Muskat und Pfeffer würzen. Alles auf den vorgebackenen Teig füllen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Darauf achten:

Steigt die Eier-Spargelmischung hoch, den Ofen ausschalten.

Vincent Klink am 07. Mai 2015