Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Grüner Spargel schmeckt genial in cremig, pikantem Spargelkuchen

[caption id="attachment_7962" align="aligncenter" width="584" caption="Johannes weiß: "Das Auge isst mit und der Gaumen geniesst...""] [/caption]

Spargel-Tarte

Zutaten

Für die Tarte:
(Für einen Kuchenboden 28 cm Durchmesser)

- 200 Gramm Mehl
- 80 Gramm eiskalte Butterstücke
- Gute Prise Salz
- Ca. 80 Gramm Wasser

Herstellung:
Mehl, Butterstücke und Salz in der Küchenmaschine vermengen. Dann nach und nach das Wasser zugießen. Den fertigen Teig mindestens 1 Stunde kühl rasten lassen.

Für die Auflage:

- 500 Gramm Spargel, ich verwendete einen grünen Spargel

- 350 Gramm Frischkäse
- 200 Gramm Creme fraiche
- 3 Eier
- Schnittlauch gehackt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Herstellung:

- Den Spargel an den unteren Stielen großzügig abschneiden, dann in Stücke schneiden und ca. 3 Minuten in siedendem Salzwasser kochen. Anschließend den Spargel im Eiswasser abschrecken und mit Küchenkrepp trocken tupfen.
- Den Frischkäse mit der Creme fraiche und den Eiern verquirlen, etwas gehackten Schnittlauch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
- Den Tarteteig ausrollen, dann in die eingefettete Backform legen, den Rand hochziehen und mit der Gabel einige Male den Boden anstechen. Zum Schluss die Spargelstücke einlegen und mit der Eiermasse begießen.
- Die Tarte bei ca. 170 Grad Umluft für ca. 40 Minuten backen.

Tipp: Dazu schmeckt grüner Salat mit Kräuterdressing.