



## Knusprige Spargeltarte

mit Tomatensalat



30-40min



2 Personen

Dieses Gericht ist herrlich leicht und steckt voller Geschmack. Wir legen grünen Spargel auf knusprigen Blätterteig und reichen dazu einen saftigen Tomatensalat. Grüner Spargel wächst übrigens oberirdisch und erhält dadurch seine strahlende Farbe. Schon im Mittelalter sagte ein Maler Spargel sei eine „liebliche Speis für Leckermäuler“ - da können auch wir nur zustimmen!

## Was du von uns bekommst

- Spargel grün
- Sauerrahm <sup>7</sup>
- Gran Biraghi Hartkaese <sup>7</sup>
- Zwiebel rot
- Blätterteig <sup>1</sup>
- Tomaten (Rispen)
- Alles im Grünen

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sparschäler

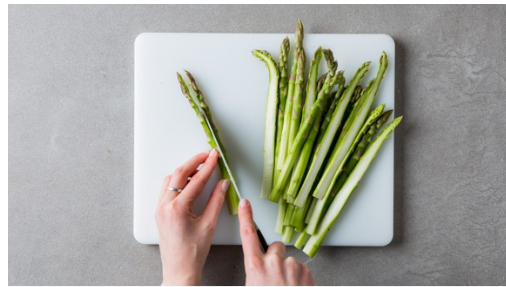
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 820.0kcal, Fett 61.1g, Eiweiß 15.6g, Kohlenhydrate 49.9g



### 1. Spargel schälen

Backrohr auf 210°C Ober- und Unterhitze vorheizen. **Spargelenden** ca. 2-3cm abschneiden, dann die untere Hälfte vom **Spargel** schälen. Den **Spargel** der Länge nach halbieren, sodass zwei Streifen entstehen.



### 4. Tarte belegen

Den **Teig** auf dem Backblech ausrollen, dabei sollte das Backpapier unter dem Teig liegen. Die **Teigränder** ca. 1cm einklappen. Nun die **Tarte** mit der **Sauerrahmcreme** gleichmäßig bestreichen. Den **Spargel** parallel auf der **Tarte** verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann im Backrohr im unteren Abschnitt ca. 20-25Min. backen.



### 2. Spargel blanchieren

Eine große Pfanne mit 150ml Wasser mittelhoch erhitzen, bis das Wasser köchelt. Den **Spargel** darin mit je einer Prise Salz und Zucker ca. 1-2Min. blanchieren. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



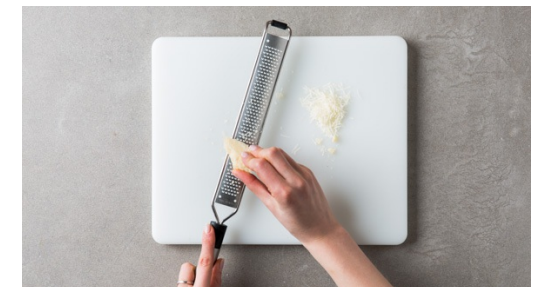
### 5. Vinaigrette zubereiten

Währenddessen **1/2 Zwiebel** schälen und sehr fein hacken. **Zwiebelwürfel** mit 2EL Essig, 2EL Olivenöl und 1EL Wasser verrühren. **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer keine rohen **Zwiebeln** mag, kann diese vorher in einer kleinen Pfanne mit 2EL Wasser für ca. 3-4Min. bei mittlerer Hitze andünsten. Die übrige **Zwiebel** wird nicht verwendet.



### 3. Creme zubereiten

**Halben Becher Sauerrahm** mit **1EL der Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer cremig rühren. Der übrige **Sauerrahm** wird nicht mehr verwendet.



### 6. Fertigstellen

Ca. 5Min. vor Backende den **Käse** reiben und auf der **Tarte** verteilen. **Tomatenstrunk** keilförmig rausschneiden und die **Tomaten** achteln, dann mit dem **Dressing** vermengen und mit der **Spargeltarte** servieren.