



Knusprige Spargeltarte

mit Tomatensalat



30-40min



4 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
- Alles im Grünen
- Gran Biraghi Hartkaese ⁷
- Zwiebel rot
- Blätterteig ¹
- Tomaten (Rispen)
- Sauerrahm ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- 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 810.0kcal, Fett 61.1g, Eiweiß 15.0g, Kohlenhydrate 48.3g



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.



2. Spargel blanchieren

Eine große Pfanne mit 300ml Wasser mittelhoch erhitzen, bis das Wasser köchelt. Den **Spargel** darin mit 1/2TL Salz und Zucker ca. 1-2Min. blanchieren. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



3. Creme zubereiten

Den **Sauerrahm** mit **der Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer cremig rühren. Die **Teige** auf 2 Backblechen ausrollen, dabei sollte das Backpapier unter dem **Teig** liegen.



4. Tarte belegen

Die Teigränder ca. 1cm einklappen. Nun die **Tartes** mit der **Sauerrahmcreme** gleichmäßig bestreichen. Den **Spargel** parallel auf der **Tarte** verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann im Backrohr im unteren Abschnitt ca. 25-30Min. backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Bleche austauschen, damit sie gleichmäßig backen.



5. Vinaigrette zubereiten

Währenddessen die **Zwiebel** schälen und sehr fein hacken. **Zwiebelwürfel** mit 3EL Essig, 4EL Olivenöl und 2EL 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.



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.