

Rezept

Grüne Spargeltarte

Ein Rezept von Grüne Spargeltarte, am 23.04.2024

Zutaten

750 g grüner Spargel	Salz
3 Eier (Größe M)	250 g Schmant
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
1/2 Bund Kerbel	150 g Bergkäse
75 g Butter	ca. 125 g Filoteig (aus dem Feinkostgeschäft oder türkischen Laden)
2 EL Semmelbrösel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarte- oder Springform (Ø 28 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Spargelenden abschneiden, nach Belieben das untere Drittel der Stangen dünn abschälen. Spargelstangen in kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Für den Guss Eier und Schmant verquirlen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kerbel hacken unditerrühren. Den Käse grob raffeln. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
3. Die Butter zerlassen. Die Form mit etwas flüssiger Butter ausstreichen. Jedes Teigblatt dünn mit Butter bepinseln, die Blätter aufeinander legen und in die Form legen, sodass die Ränder teilweise überstehen. Den Teigboden mit den Semmelbröseln bestreuen.
4. Die Hälfte des Käses auf den Teig streuen. Die Spargelstangen darauf verteilen und mit restlichem Käse bestreuen. Die Eier-Schmant-Mischung darübergießen. Die Tarte im heißen Ofen (unten) ca. 25 Min. backen, bis die Oberfläche goldgelb und der Teig knusprig ist.