Rezept

# Spargel-Tarte

Ein Rezept von Spargel-Tarte, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **750 g** | weißer oder grüner Spargel |
| | frisch gemahlener grüner Pfeffer |
| **200 g** | Schmand |
| **2** | Eier (M) |
| | Cayenne |
| | Salz |
| **1** | Blätterteig (Kühlregal; Fertigprodukt; ca. 270 g) |
| **4 - 5 EL** | vegetarisches Pesto (ca. 70 g) |
| | frisch geriebene Muskatnuss |
| **40 g** | vegetarischer Bergkäse |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel schälen, holzige Enden entfernen. Stangen gleichmäßig kürzen, der Backform entsprechend. Weißen Spargel über Dampf je nach Dicke 5 - 7 Min., grünen Spargel 3 - 4 Min. vorgaren. Stangen etwas ausdampfen lassen, salzen und pfeffern.

2. 10 - 15 Min. vor Verwendung den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Schmand mit Pesto und Eiern verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayenne pikant würzen. Den Käse reiben.

3. Den Blätterteig mit dem Papier in die Form legen, die Kanten nach oben formen. Die Spargelstangen darauf verteilen (nebeneinander, die Köpfe in eine Richtung), darüber die Pesto-Schmand-Mischung gießen. Mit dem Käse bestreuen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen. Falls sie zu stark bräunt, die Tarte gegen Ende locker mit Alufolie abdecken.