Rezept

Spargeltarte mit Ricotta

Ein Rezept von Spargeltarte mit Ricotta, am 29.04.2024

Zutaten

1 Rolle	backfertiger Mürbteig für Herzhaftes (ca. 300 g; Kühlregal)
	Salz
250 g	Ricotta
2 EL	gemischte TK-Kräuter (z. B. italienische Art)
	Muskatnuss
500 g	grüner Spargel
2 EL	Olivenöl
	Zucker
3	Eier (Größe M)
	Pfeffer
75 g	Kirschtomaten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Stangen im unteren Drittel schälen, dann schräg in Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne leicht erhitzen, den Spargel darin 3-4 Min. leicht anbraten, dabei mit Salz und Zucker würzen. Vom Herd nehmen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig aus der Packung nehmen, einmal zusammenklappen und etwa in der Größe der Form ausrollen. Die Form damit auskleiden. Überstehenden Teig wegschneiden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3. Ricotta mit den Eiern, den TK-Kräutern, Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss verquirlen und auf den Mürbeteigboden geben. Den Spargel darauf verteilen.

4. Die Kirschtomaten waschen und halbieren, mit den Rundungen nach unten zwischen die Spargelstangen legen. Nach Belieben noch 3 oder 4 Cocktailtomaten ganz lassen und dazwischenlegen. Die Tarte im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.