

Rezept

Spargeltarte mit Erbsen

Ein Rezept von Spargeltarte mit Erbsen, am 01.05.2024

Zutaten

1 Pck. frischer Quiche- und Tarteteig (300 g; ca. 32 cm Ø; Kühlregal)	270 g grüner Spargel
3 Frühlingszwiebeln	Salz
200 g Doppelrahmfrischkäse	80 g TK-Erbsen
3 TL gehackter TK-Dill	3 Eier
frisch geriebene Muskatnuss	Pfeffer
Fett für die Form	45 g geriebener Comté

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Tarteform von 28 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Spargel waschen und holzige Enden abschneiden. Stangen im unteren Drittel schälen. Sehr dicke Stangen evtl. längs halbieren. Spargel in kochendem Salzwasser 2-3 Min. blanchieren, abgießen und abtropfen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Den Teig aus der Packung nehmen und in eine gefettete Tarteform (ca. 28 cm Ø) legen. Den Teigrand am Formrand andrücken, den Boden öfter mit einer Gabel einstechen. Den Spargel, die Frühlingszwiebeln und die Erbsen darauf verteilen.
3. Den Frischkäse mit Eiern, Dill, Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat verrühren. Den Frischkäseguss über das Gemüse gießen. Mit Comté bestreuen. Die Tarte im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Schmeckt warm und kalt.