Rezept

Spargeltarte mit Wiesnkräutern

Ein Rezept von Spargeltarte mit Wiesnkräutern, am 04.07.2025

Zutaten

ca. 16 Stangen	weißer Spargel
400 g	mehlig kochende Erdäpfel (Kartoffeln)
3	Eier
150 g	saure Sahne
	geriebene Muskatnuss
200 g	Blätterteig
	Salz
50 g	gemischte Garten- und Wiesenkräuter
100 ml	Milch
	Pfeffer
25 g	flüssige Butter
1	Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße Für eine Form von 15 x 25 cm (4 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Spargel schälen, die unteren holzigen Enden wegschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser etwa 6 Minuten vorgaren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die Erdäpfel waschen und im kochenden Salzwasser in etwa 30 Minuten weich kochen. Abgießen, schälen und mit einer Gabel zerdrücken.

2. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und mit Eiern, Milch und Sauerrahm in einen hohen Becher geben. Mit dem Mixstab 1-2 Minuten lang durchmixen, bis der Guss eine schöne grüne Farbe bekommen hat. Die Mischung kräftig mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein rechteckiges Blech mit hohem Rand mit flüssiger Butter auspinseln. Den Blätterteig ca. 3 mm dünn rechteckig ausrollen und die Form damit auslegen. Den Rand etwas hochziehen. Blätterteigrand mit Eigelb bestreichen.

4. Die zerdrückten Erdäpfel gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Kräuterguss darübergießen und die Spargelstangen nebeneinander hineinlegen. Tarte im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste ca. 30 Minuten backen.