

Spargel-Oliven-Tarte

Wer mal ein besonderes Rezept mit Spargel zubereiten möchte, sollte unbedingt diese köstliche Spargel-Oliven-Tarte ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 Bund	Spargel (weißen oder grünen)
2 Handvoll	Oliven
1 Packung	Strudelteig
1 Stk.	Ei
1 Becher	Crème fraîche
1 Stk.	Zitrone
1 Bund	Basilikum
1 Prise	Zucker (für das Spargelwasser)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Spargel-Oliven-Tarte die holzigen Enden des Spargels abschneiden. Weißen Spargel schälen, bei grünem Spargel ist das nicht nötig. Einen Topf mit reichlich Wasser erhitzen, etwas Salz und Zucker hineingeben. Spargel darin bissfest kochen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Oliven klein schneiden. Basilikum waschen, trockentupfen und fein hacken. Spargel abtropfen lassen, klein schneiden und mit Oliven und Basilikum mischen. Salzen und pfeffern. Zitrone auspressen, Saft auffangen. Ei verquirlen und jedes Blatt Strudelteig damit einpinseln. Die Strudelblätter übereinander legen.

3. Crème fraîche mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig auf den Strudelteig streichen. Spargel-Mischung darauf verteilen und ca. 20-25 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Spargel-Oliven-Tarte nach Belieben vor dem Servieren mit italienischem Schinken belegen.