Spargel-Tarte

Das Rezept für die Spargel-Tarte mit grünem Spargel im Backofen gebacken gelingt einfach. Die schnelle Version mit Fertigteig, oder mit unserm Rezept für selbstgemachten Teig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

300 g	Grüner Spargel
100 ml	Sauerrahm
100 ml	Schlagobers (Sahne)
50 ml	Milch
4 Stk.	Eier
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Oregano (frisch)
80 g	Käse (gerieben)
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
4 Blätter	Fertigteig (oder Strudelteig nach unserem Rezept)

Zubereitung

1. Für die **Spargel-Tarte** zuerst den Teig zubereiten, das Rezept dazu gibt es hier. Ansonsten einen fertigen Strudelteig aus dem Kühlregal verwenden. Den Teig in eine befettete 27 cm Tarteform legen, Rand hochziehen.

2. Zirka 2 cm von den Enden beim grünen Spargel entfernen. Die Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken, frischen Oregano fein zerschneiden. Sauerrahm, Schlagobers, Milch und Eier in einer Schüssel verquirlen. Den geriebenen Käse, Knoblauch und Oregano zugeben, untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in die Form, über den Teigboden gießen, und die grünen Spargelstangen darüber verteilen.

3. Die Spargel-Tarte im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für etwa 40 Minuten goldbraun backen.

Unsere Empfehlung
Backform, Quicheform
aus Porzellan, ca. 27 cm **hier bestellen**



Tipp

Zur Spargel-Tarte schmeckt ein grüner Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark.