

# Spargeltarte

Die schnelle Spargeltarte mit Blätterteig aus dem Kühlregal ist rasch gebacken und schmeckt der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

1 Packung	<a href="#">Blätterteig</a> (aus dem Kühlregal ca. 300g)
1 kg	Grüner Spargel
0.5 TL	<a href="#">Zucker</a>
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)
4 EL	Crème fraîche
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Handvoll	Blattpetersilie (oder Kerbel gehackt)
1 Prise	Muskatnuss
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die schnelle **Spargeltarte** den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech oder Tarteform mit Backpapier belegen.
2. Die holzigen Enden vom grünen Spargel mit einem scharfen Messer entfernen. In kochendem Salzwasser mit Zucker zirka 5 vorkochen, danach gut abtropfen lassen.
3. Jetzt das Schlagobers mit Crème fraîche und den Eiern in eine Schüssel verquirlen. Die fein gehackten Kräuter zugeben und mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Blätterteig auf dem Backblech auslegen, einen Rand formen und mit einer Gabel Löcher stechen. Den vorgegarten, grünen Spargel darauf verteilen und mit der Masse übergießen.
4. Im vorgeheizten Backrohr auf unterer Schiene zirka 30-35 Minuten goldbraun backen.

## Tipp