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	Blätterteig (aus dem Kühlregal ca. 300g)
1 kg	Grüner Spargel
0.5 TL	Zucker
250 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
4 EL	Créme frâiche
3 Stk.	Eier
1 Handvoll	Blattpetersilie (oder Kerbel gehackt)
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

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 Créme frâiche 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