

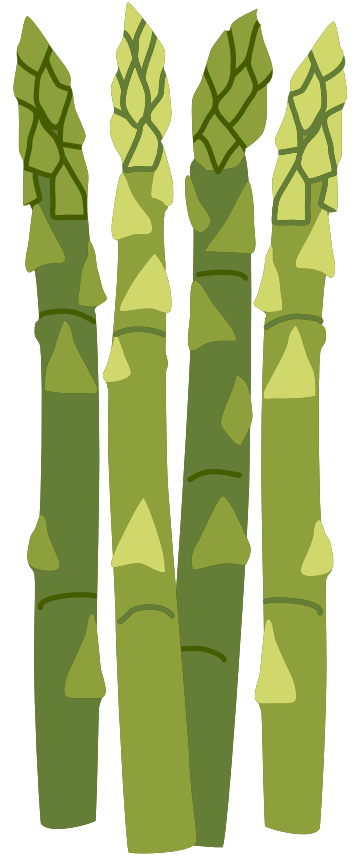
einfache Spargeltarte

🕒 30 min

👤 4 Personen
(Beilage)

Zutaten

- eine Rolle Blätterteig
- 500 g grüner Spargel
- 2 Eier
- 200 ml Sahne
- ½ TL geriebene Muskatnuss
- ½ TL Salz und ½ TL Pfeffer
- 100 g geriebener Käse



Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.
2. Spargel waschen und hölzerne Enden abschneiden.
3. Blätterteig auf einem Backblech ausrollen oder in eine rechteckige Backform legen, sodass die Ecken des Blätterteigs nach oben stehen (damit das Sahne-Ei Gemisch nicht ausläuft).
4. Den Teig dicht mit einer Gabel einstechen, damit der Teig nicht aufgeht.
5. Die Hälfte des Käses auf dem Teig verteilen.
6. Den Spargel so dicht wie möglich aneinander reihen.
7. Eier und Sahne mischen, Gewürze hinzufügen und auf den Spargel verteilen.
8. Restlichen Käse auf das Blech verteilen.
9. Spargeltarte für 20 min. im Ofen Goldbraun backen.

