




## Spargel-Tarte.



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:**



 **Schwierigkeit: Einfach**

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 1 Packung (ca. 250g) Blätterteig, aufgetaut
- 500g grüner Spargel
- 200g Crème fraîche
- 2 Eier
- 100g geriebener Käse (z.B. Gruyère oder Emmentaler)
- Salz
- Pfeffer
- 1EL Olivenöl
- 1/2TL geriebene Zitronenschale (optional)

### Zubereitung

Den Ofen auf 200 °C vorheizen und eine Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser) einfetten.

Den Blätterteig in die Tarteform legen und den Boden und die Seiten damit auskleiden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Tarteform für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Spargel waschen und das untere Drittel schälen. Die holzigen Enden abschneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser den Spargel ca. 5 Minuten blanchieren, dann abgießen und kalt abschrecken.

In einer Schüssel Crème fraîche, Eier, geriebenen Käse, Salz und Pfeffer verrühren. Die Zitronenschale hinzufügen, falls gewünscht.

Die Tarteform aus dem Kühlschrank nehmen und die Crème-fraîche-Mischung auf dem Teig verteilen. Den Spargel gleichmäßig auf der Tarte anordnen.

Die Tarte mit etwas Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen, bis der Teig knusprig und goldbraun ist.

Die Spargel-Tarte aus dem Ofen nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Lauwarm oder kalt servieren.

