

Saisonale Spargel-Tarte



Zutaten für 4 Personen

1 Pkg. Tante Fanny's frischer Blätterteig
600 g grüner Spargel
200 g würziger Schinken fein gehackt
etwas Olivenöl
250 g Crème fraîche
6 Eier
3 EL geriebener Parmesan
Salz und Pfeffer
etwas Muskatnuss
Saft 1/2 Zitrone
Backpapier

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen,
etwas Salzwasser aufkochen,
Spargel waschen und die Enden wegschneiden,
danach halbieren und die Stücke in der Mitte nochmals durchschneiden,
in dem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren,
mit kaltem Wasser abschrecken,
den geschnittenen Schinken, Creme fraîche und Parmesan verrühren,
danach mit den Gewürzen abschmecken.
Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen
und gleich in 6 gleichmäßige Stücke schneiden,
Mix auf die Teigstücke streichen, den Randbereich etwa 1 cm freilassen.
Mit Spargel belegen und letztlich mit Öl und Zitronensaft beträufeln.
Tarte bei 200 ° auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen, herausnehmen.
Nun die Eier aufschlagen und vorsichtig auf den Spargel gleiten lassen, salzen und pfeffern und die Tarte
weitere 10 Minuten fertigbacken.