

Spargel-Tarte

Zutaten

Für 6 Portionen

- 250 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 El Butter
- Zitronensaft
- 1 Bund Kerbel
- 250 g Magerquark
- 250 g Ricotta
- 3 Eier , (Kl. M)
- 2 El Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- 0.5 Tl fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 Rolle frischer Blätterteig



Zubereitung

1. 250 g weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. 250 g grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Einen weiten Topf mit Wasser aufkochen, mit Salz, 1 Prise Zucker, 1 El Butter und etwas Zitronensaft würzen und den weißen Spargel darin 2 Min. garen. Grünen Spargel zugeben und 3 Min. mitgaren. Spargel aus dem Wasser heben, abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Blättchen von 1 Bund Kerbel fein hacken. 250 g Magerquark, 250 g Ricotta, 3 Eier (Kl. M) und 2 El Speisestärke kräftig verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kerbel und 1/2 Tl fein abgeriebener Bio-Zitronenschale würzen.
3. 1 Rolle frischen Blätterteig (275 g, Kühlregal) entrollen und mit dem Backpapier in eine ofenfeste Form (ca. 35 x 20 cm) legen. Die Quarkmasse und den Spargel darauf verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen bei 190 Grad auf dem Ofenboden 35–40 Min. backen (Umluft nicht empfehlenswert).
4. Die Speisestärke wird in die Quarkmasse gesiebt, damit sich keine Klümpchen bilden. Sie sorgt für Bindung und dafür, dass der Quark schön cremig bleibt. Tarte nach dem Backen 2–3 Min. ruhen lassen, dann lässt sie sich besser schneiden.

Spargel-Tarte

Zutaten

Für 6 Portionen

- 250 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 El Butter
- Zitronensaft
- 1 Bund Kerbel
- 250 g Magerquark
- 250 g Ricotta
- 3 Eier , (Kl. M)
- 2 El Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- 0.5 Tl fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 Rolle frischer Blätterteig



Zubereitung

1. 250 g weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. 250 g grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Einen weiten Topf mit Wasser aufkochen, mit Salz, 1 Prise Zucker, 1 El Butter und etwas Zitronensaft würzen und den weißen Spargel darin 2 Min. garen. Grünen Spargel zugeben und 3 Min. mitgaren. Spargel aus dem Wasser heben, abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Blättchen von 1 Bund Kerbel fein hacken. 250 g Magerquark, 250 g Ricotta, 3 Eier (Kl. M) und 2 El Speisestärke kräftig verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kerbel und 1/2 Tl fein abgeriebener Bio-Zitronenschale würzen.
3. 1 Rolle frischen Blätterteig (275 g, Kühlregal) entrollen und mit dem Backpapier in eine ofenfeste Form (ca. 35 x 20 cm) legen. Die Quarkmasse und den Spargel darauf verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen bei 190 Grad auf dem Ofenboden 35–40 Min. backen (Umluft nicht empfehlenswert).
4. Die Speisestärke wird in die Quarkmasse gesiebt, damit sich keine Klümpchen bilden. Sie sorgt für Bindung und dafür, dass der Quark schön cremig bleibt. Tarte nach dem Backen 2–3 Min. ruhen lassen, dann lässt sie sich besser schneiden.