

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 19.04.2022

Tarte mit grünem Spargel und Schinken

Für ca. 12 Stücke

Zutaten

Für den Teig

120 g Butter, kalt
200 g Mehl
0,5 TL Salz
4 EL Wasser, kalt
3 EL Semmelbrösel

Für den Belag

500 g Spargel, grün
80 g Gouda oder Bergkäse
200 g Crème fraîche
3 Eier (Größe M)
2 EL Apfelessig
etwas Salz
etwas Pfeffer
100 g Kochschinken
3 Stiele Estragon oder Kerbel



Zubereitung

1. **Für den Teig** Butter grob raspeln. Mit Mehl, Salz und Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten (die Butterraspel dürfen noch erkennbar sein).
2. Teig etwas flach drücken, abdecken und 1 Stunde kühlen.
3. Inzwischen Spargel putzen, und die holzigen Enden abschneiden.
4. Spargel in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren.
5. Spargel herausnehmen, kalt abbrausen, gut abtropfen lassen.
6. **Für den Belag** Käse raspeln. Mit Crème fraîche, Eiern, Salz, Pfeffer und Essig mit einem Pürierstab fein mixen.
7. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Spring- oder Tarteform (Durchmesser 26 cm) fetten.
8. Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und in die Form geben, dabei einen Rand formen.
9. Teigboden mit einer Gabel einstechen und mit Semmelbröseln bestreuen.
10. Spargel in Stücke schneiden und auf der Fläche verteilen oder ganze Stangen sternförmig anordnen.
11. Kochschinken in feine Streifen schneiden. Estragonblättchen fein schneiden. Beides auf dem Spargel verteilen. Ei-Käse-Mix darauf verteilen.
12. Tarte auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten goldbraun backen.
13. Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Dazu passt Salat.