

Spargeltarte

(Sendung vom 27.04.2013)



Zutaten

250 g grüner Spargel
250 g weißer Spargel
Salz
Zucker
1 El Butter
1 El Zitronensaft
1 Bund Kerbel (ersatzweise Schnittlauch oder Petersilie)
250 g Magerquark
250 g Ricotta
3 Eier (Kl. M)
2 El Speisestärke
Pfeffer
½ Tl fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Rolle frischer Blätterteig (275 g)
2 El Olivenöl

Zubereitung

1. Weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Einen weiten Topf mit Wasser aufkochen, mit Salz, 1 Prise Zucker, 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. Kerbelblättchen fein hacken. Quark, Ricotta, Eier und Speisestärke kräftig verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kerbel und Zitronenschale würzen.

3. Blätterteig 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 (Umluft 170 Grad) auf dem Ofenboden 35–40 Min. backen.

Für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 60 Minuten