



GRÜNE SPARGEL-TARTE

Zutaten:

700g grüner Spargel
100g Roquefort-Blauschimmelkäse
60g geriebener Parmesankäse
125g Sahne
250g Sahnequark
3 Eier
Salz, Pfeffer
Blätterteig

Zubereitung:

Die Enden des Spargels abschneiden, gar nicht bzw. höchstens im unteren Drittel schälen und dann ca. 7 – 8 Minuten im kochenden Salzwasser garen lassen. Die Spargelspitzen in ca. 5cm Länge abtrennen und beiseite legen. Dann die Stielenden grob zerkleinern und zusammen mit Käse, Sahne, Sahnequark und Eier im Mixer zu einer sämigen Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine feuerfeste Form mit Bätterteig auslegen und die Spargelmasse hinein geben. Dann noch die Spargelspitzen kreisförmig obenauf legen und bei 160°C im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.