

Kochen mit Klaus

Grüne Spargeltarte

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 15 Stangen grüner Spargel, 275 g Blätterteig (Kühlregal), 2 Eier, Salz,
- Pfeffer, 200 g geriebener Mozzarella, 2 TL Kräuter der Provence,
- 2 EL Pinienkerne, 100 g Champignons, frische Petersilie

Zubereitung:

1. Pilze in Scheiben schneiden. Blätterteig mit Backpapier auf ein Blech legen (Kanten umschlagen, damit ein Rand entsteht). $\frac{1}{2}$ Mozzarella darauf verteilen. Die Eier schlagen u. auf die Käseschicht verteilen. Kräuter, Salzen u. Pfeffer darauf verteilen.



2. Spargel auf Breite des Blätterteigs kürzen u. auf die Eimasse legen. Mit Pinienkernen, restlichem Mozzarella u. Pilzen bestreuen.



3. Im vorgeh. Ofen bei 180°C Umluft ca. 25 Min. goldbraun backen. Tarte in Stücke schneiden u. mit Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein reichen.

