

Kochen mit Klaus

Pikante Spargel-Tarte

Zutaten: (Für 12-14 Stücke)

- 1 P. Blätterteig aus dem Kühlregal, je 500 g grüner & weißer Spargel,
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker, Butter, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen,
- 150 g Kochschinken, 60 g Schinkenwürfel, 4 Eier, 250 ml Milch,
- 50 g Pinienkerne, 2 EL TK-Petersilie, 200 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

1. Weißen Spargel ganz, grünen nur im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Gek. Schinken in Streifen schneiden. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten.



2. Weißen Spargel im Dampfgerar mit Zucker u. Salz bestreut ca. 5 Min. garen, dann den grünen Spargel zugeben u. weitere 10 Min. garen. Schinkenwürfel in heißer Butter anbraten, Zwiebeln u. Knobi zugeben u. glasig dünsten. Eier, Milch u. Petersilie verrühren. Mit Salz u. Pfeffer würzen u. Zwiebeln-Schinken-Gemisch zugeben.



3. Blätterteig in einer gefetteten Rundform (Ø 30 cm) auslegen. 1/3 des Eier-Gemisches einfüllen, Spargel u. Schinken darauf verteilen. Restl. Guss u. Pinienkerne darauf geben u. mit dem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft 25-30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: *Wieder mal sehr lecker!*

