

Spargel - Tarte

Zutaten:

500 g weißer Spargel
500 g grüner Spargel
250 g Kartoffeln
400 g Blätterteig (TK)
5 Eier
300 g Cherry - Tomaten
300 ml Sahne
100 g geriebener Käse
2 EL Petersilie
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

- Kartoffeln in der Schale kochen.
- Spargel waschen und schälen.
- Grünen Spargel ca. 8 Minuten in Salzwasser garen.
- Weißen Spargel ca. 12 Minuten in Salzwasser garen.
- Stangen gut abtropfen lassen.
- Teig leicht ausgerollt in eine gefettete Quicheform legen.
- Gepellte Kartoffeln in Scheiben schneiden.
- Tomaten vierteln.
- Kartoffeln und Tomaten auf dem Teigboden verteilen.
- Spargelstangen sternförmig darauf legen.
- Petersilie klein hacken.
- Eier mit Käse, Sahne und Petersilie verschlagen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Eiersahne über die Tarte gießen.
- Bei 180° C etwa 30 Minuten backen.