

Spargeltarte mit Blätterteig

Zutaten

400g weißer Spargel

500g grüner Spargel

300g Kräuterfrischkäse

150g Creme fresh

1x fertigen, eingerollten Blätterteig

200g Mozzarella

3 – 4 Scheiben roher, geräucherter Schinken

½ TL Salz

Etwas Pfeffer

Oder 2 TL Gewürzzubereitung Toskana, von Edelschmaus



So funktioniert es!

Spargel schälen und die Enden abschneiden

Dicke Spargelstangen, über 1cm der Länge nach halbieren.

Kräuter - Frischkäse und Creme Fresh mischen und mit Salz und Pfeffer etwas nachwürzen.

Ich habe 2 TL Toskana aktiviert und damit gewürzt.

So geht es weiter!

Den Blätterteig auf dem Ofenzauberer ausrollen, und am Rand etwas hochziehen, sodass etwas 1 cm hoher Rand entsteht.

Die Reste von der kurzen Seite, für die lange Seite, am Rand nutzen.

Den Frischkäse auf den Teig verstreichen

Den Spargel abwechselnd grün und weiß, quer zum Ofenzauberer, ohne Abstand legen.

Den Schinken in kleine Stücke schneiden und auf dem Spargel verteilen.

Anschließend den Mozzarella über die gesamte Fläche, gerieben, verteilen.

Ab in den Backofen 180C O/U Hitze!

Ohne vorheizen des Backofens ca. 35 – 40 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Im vorgeheizten Backofen 25 – 30 Minuten.

Guten Appetit!