



Spargel-Tarte

mit Metzger-Backschinken und Tomate

Ob als Vorspeise für acht- oder kleine Mahlzeit für vier Personen – die herzhaft-leckere Tarte schmeckt zur Spargelzeit besonders gut.

4 Personen bzw. 8 Personen als Vorspeise

ZUTATEN :

FÜR DEN BODEN :

250 g	Mehl
150 g	kalte Butter
1 TL	Salz (gestrichen)
1 Prise	Zucker
1	Ei (M)
1 EL	Weißweinessig
1	Eiweiß (von der Füllung) zum versiegeln

FÜLLUNG :

400 g	Beelitzer Spargel
4 – 5	Cocktail-Tomaten (in Scheiben)
125 g	Metzger-Backschinken
2 EL	Petersilie (gehackt)
4 – 5	Cocktaltomaten (in Scheiben)
150 g	Frischkäse (Philadelphia)
150 ml	Milch (3,5%)
80 g	Sahne
3	Eier
1	Eigelb
	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle
	Chili
	Muskatnuss

DAZU NACH GUSTO :

Grüner Salat mit leichter
Honig-Zitronen-Vinaigrette

1 FÜR DEN TARTE-BODEN: Alle Zutaten (außer das Eiweiß) rasch zu einem Mürbeteig verkneten, einen Ziegel darauf formen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. – In dieser Zeit in Ruhe die Füllung vorbereiten.

2 FÜR DIE FÜLLE: In der Zwischenzeit den Spargel schälen, und schräg in etwa 0,5 – 0,8 cm dicke Scheiben schneiden. Mit in feine Streifen geschnittenen Schinken sowie der Petersilie vermischen.

Den Frischkäse mit Milch, Sahne, Eiern und Eigelb mixen und mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskatnuss kräftig würzen. – Cocktaltomaten in 5 mm dicke Scheiben schneiden

3 TARTE-BODEN VORBACKEN: Backofen auf 200 ° Ober/Unterhitze aufheizen. – Nach frühestens einer Stunde den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. In eine gebutterte Tartform (28 cm ø) geben und damit die mit dem Teig auslegen. Auf den Teig einen Bogen Backpapier legen und mit Hülsenfrüchten auffüllen. 10 Minuten den Teig »blind« backen. Nach zehn Minuten die Hülsenfrüchte mit Backpapier heraus und weitere 15 Minuten backen. Dann mit Eiweiß einpinseln und noch weitere zwei bis drei Minuten ins Rohr geben.

4 TARTE FERTIG STELLEN: Spargel-Schinken-Gemisch auf dem Tart-Boden verteilen und die Frischkäse-Sahnemischung darüber gießen. Tomatenscheiben darauf verteilen. In den Backofen auf die mittlere Schiene geben und in 35 Minuten fertig backen.

TIPP: Die Tarte lauwarm servieren. So schmeckt sie am Besten!