






Spargelarte

Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: 60 min

Schwierigkeitsgrad: 

 = leicht
 = mittel
 = schwer
 = sehr schwer



Zutaten:

- 250 gr Mehl
- 125 gr Butter
- 1 Eigelb
- 50 ml Wasser
- 400 gr Hülsenfrüchte, getrocknet
- 1 kg Spargel
- 250 ml Sahne
- 5 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 1 Bund Basilikum
- 8 Scheiben Parmaschinken
- 50 gr Parmesan, gerieben

Zubereitung:

- Aus dem Mehl, der Butter, dem Eigelb, dem Wasser und einer Prise Salz einen glatten Rührteig kneten und für eine Std in Frischhaltefolie gewickelt kühlen.
- Den Spargel schälen und für ca. 10 min vorkochen.
- Die 5 Eier mit der Sahne verrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Den Teig dünn ausrollen und eine geölte und bemehlte Fettform damit auslegen. An den Rändern den Teig hochstehen lassen.
- Den Teig mit Backpapier abdecken und die Hülsenfrüchte darauf verteilen. Für 10 min bei 180 Grad im Ofen vorbacken.
- Basilikum waschen und die Blätter abzupfen.
- Den Tarteteig aus dem Backofen holen und die Hülsenfrüchte entfernen.
- Den Schinken auf dem Teig auslegen, die Basilikumblätter verteilen und die Ei/Sahnemasse darüber gießen. Anschließend den Spargel darauf auslegen und mit Parmesan bestreuen.
- Die Tarte weitere 15 – 20 min backen.

Bemerkungen:

Man kann bei diesem Rezept entweder grünen oder weißen Spargel verwenden. Rezept stammt im Original von Johann Lafer aus dem Buch: „Meine besten Rezepte“, ISBN 978-89883-232-8, Seite 177.

Guten Appetit!