Spargeltarte mit Ziegenkäse und Pinienkernen



Leckere herzhafte Tarte mit weißem Spargel, Ziegenkäse, Thymian und Pinienkernen

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 100 g weiche Butter
- 2 Prisen Salz
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- 2 EL Weißwein

Für die Füllung

- 500 g weißer Spargel
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zucker
- Einige Zweige Thymian
- 3 Eier
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 100 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- Pfeffer

Außerdem

- Pinienkerne
- Flüssiger Honig
- Hülsenfrüchte zum Blindbacken

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Eine Tarte-Form (26 cm Durchmesser) einfetten.
3. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 200 °C vorheizen.
4. Den Spargel schälen und die unteren Endstücke abschneiden. Den Spargel in 3 cm lange Stücke schräg schneiden.
5. Salzwasser mit Zitronensaft und Zucker zum Kochen bringen und die Spargelstücke 6-8 Minuten garen, bis sie bissfest sind. Danach abgießen, kalt abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
6. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.
7. Eier, Käse und Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und der Hälfte der Thymianblätter würzen.

8. Den Teig auf 32 cm Durchmesser ausrollen und die Form damit auslegen. Überstehende Ränder abschneiden. Ein Bogen Backpapier auf den Teig legen und mit den Hülsenfrüchten befüllen.
9. In der unteren Hälfte des Backofens für 15 Minuten blindbacken. Danach den Boden herausnehmen, das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und weitere 5 Minuten backen.
10. Die Tarte etwas abkühlen lassen, den abgetropften Spargel darauf verteilen und mit der Eier-Käse-Masse übergießen. Weitere 20 Minuten bei 180°C backen.
11. Nun die Pinienkerne, den Honig und die restlichen Thymianblätter auf die Tarte geben und nochmals 10-15 Minuten goldbraun fertigbacken.