

Spargeltarte mit Ziegenkäse und Pinienkernen



Leckere herzhaft 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.