Easy peasy Spargeltarte mit Blätterteig

Knusprige, leckere und fix zubereitete Tarte mit Käse und grünem Spargel

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- Ca. 700 g grüner Spargel, gewaschen
- 1 EL Milch
- 1 Eigelb
- 125 g Lieblings-Käse in Scheiben, in 2 cm breite Streifen geschnitten
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 4 Scheiben Kochschinken, zerrupft
- Etwas geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Spargel gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
3. Eine Tarteform (20 x30 cm oder ähnlich groß) einfetten
4. Den Blätterteig aus der Packung nehmen und den Boden der Tarteform damit auslegen (evtl. passend zurechtschneiden).
5. Den Spargel am unteren Ende je nach Tarteform abschneiden und für 6 Minuten in das kochende Salzwasser geben.
6. Das Eigelb mit der Milch verrühren und den Blätterteig damit bestreichen. Einige Male mit der Gabel einstechen und für 12 Minuten in der Ofenmitte vorbacken.
7. Ist der Spargel bissfest gegart, diesen aus dem Wasser nehmen, abschrecken, trockentupfen und zur Seite stellen.
8. Den vorgebackenen Blätterteig zuerst mit Käsestreifen und anschließend mit dem grünen Spargel belegen.
9. Den Spargel mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Form wieder in den Ofen schieben und für 8-10 Minuten fertigbacken.
10. Die noch heiße Tarte mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit dem Schinken belegen.
11. Die Tarte schmeckt am besten ofenfrisch.