

Spargeltarte

Ein herrliches Apéro oder auch als volle Mahlzeit genossen.

Zutaten für 4 Personen

500 g Grüner Spargel
500 g Kartoffeln, in Salzwasser gekocht,
ausgekühlt
1 dl Rahm
100 g Greyerzerkäse, gerieben
3 Eier
wenig Muskatnuss
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Pack Strudelteig
80 g Butter, zerlassen

Den Spargel nur im unteren Drittel schälen. In kochendem Wasser ca. 3 Minuten blanchieren. Abtropfen und beiseite stellen.

Rahm, Reibkäse und Eier zu den Kartoffeln geben. Mit einem Stampfer die Kartoffeln zerdrücken. Mit etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen.

Ein Kuchenblech mit Backtrennpapier belegen. Die einzelnen Strudelteigblätter mit der flüssigen Butter bestreichen und das ganz Kuchenblech damit auslegen.

Die Kartoffelmasse auf die Strudelteigblätter giessen und flach ausstreichen.

Den Spargel leicht in die Kartoffelmasse drücken und jeden einzelnen Spargel mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen, damit er nicht austrocknet.

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen. Die Spargeltarte in der unteren Hälfte des Ofens 20 Minuten backen.

Etwas auskühlen lassen, dann lässt sie sich besser schneiden.

Weintipp: Dazu passt ein leicht aromatischer Weisswein. Ein trocken ausgebauter Petite Arvine oder ein weisser Côtes du Rhône.

Aus unserem Sortiment:
Petite Arvine, Réserve des Administrateurs
Château Aigueville, Côtes du Rhône