

Die Spargeltarte von Michaela May

Zutaten:

Tiefkühlblätterteig

oder den Teig selber machen:

200g Mehl

150 g Butter

Salz

1 Eigelb

50 g geriebener Käse

Für die Füllung:

500 g Spargel

500 g grüner Spargel

1 rote Paprika

1 Teelöffel Zucker

Zutaten für die Eiersahne:

½ EL Butter

250 g Sahne

3 Eier

1 Eiweiß

1 Bund Schnittlauch

weißer Pfeffer

Butter für die Form

Zubereitung:

1. Tiefkühlteig auslegen oder Teig herstellen und 30 Minuten kühlen.
2. Spargel putzen, evtl. aus Schalen mit 1 ½ Liter Wasser Spargelfond kochen. Spargelstangen schräg in 5 cm lange Stücke schneiden. Paprika waschen und sehr fein würfeln
3. Fond oder 1 ½ l Wasser (Spargelschalenwasser) mit 1 TL Salz, Zucker und Butter aufkochen. Weiße Spargel zugedeckt 5 Minuten darin köcheln (mittlere Hitze), grünen Spargel weitere 3 Minuten kochen lassen. Spargel abtropfen lassen.
4. Backofen vorheizen (170-190 Grad). Form mit Butter einreiben mit Blätterteig belegen (normalen Teig vorbacken 10-15 Min)
5. Sahne mit Eiern und Eiweiß kräftig schlagen, Schnittlauch schneiden, mit Salz, Pfeffer zur Sahne geben
6. Spargel und Paprika auf Teigboden legen. Eiersahne darüber, ca. 30-50 Minuten backen

Utensilien: Eine Springform, Durchmesser 26 cm oder eine Quiche-Form