



# Spargel-Tarte

für 10 Personen

## ZUTATEN

70 ml Olivenöl  
2 l Rollen Blätterteig  
1 kg Spargel, grün  
350 g Crème fraîche  
3 Eier  
60 g Parmesan gerieben  
200 g Feta Käse  
1 Zitrone  
Salz, Pfeffer  
Muskat  
Mintzblätter

## ZUBEREITUNG

1. Spargel putzen
2. Crème fraîche, Parmesan und Eier miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
3. Masse gleichmäßig auf die Blätterteigböden verteilen und etwas Rand frei lassen. Mit Spargel belegen und Feta zerbröseln darauf verteilen
4. 180°C Grad Ober-/Unterhitze 20 - 25 Minuten goldbraun backen
5. Tarte in Stücke schneiden und mit Mintzblättern bestreuen



Idee: Kann für eine nicht-vegetarische Variante mit Schinkenwürfel ergänzt werden

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!

Senden Sie es an: [werbung\\_media@bsd-nstob.de](mailto:werbung_media@bsd-nstob.de)



**SPENDE  
BLUT**   
BEIM ROTEN KREUZ