



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
Mintblätter

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 Mintblättern 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



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ