

Spargeltarte mit Zärlauch

250 g Mehl · 125 g kalte Butter · 1 Ei gelb · 50 ml Wasser · 1 TL Salz
etwas Butter und Mehl für die Form · 12 Stangen grünen oder weißen
Spargel, geschält · 160 ml Sahne · 2 Eier · Muskat · Pfeffer · Salz
1 Bund Zärlauch

Mehl, Butter, Ei gelb, Wasser und Salz zu einem glatten Hütkeig kneten.
Diesen in Folie wickeln und für 1 Std. in den Kühlschrank legen.

Den Spargel in kochendem Salzwasser garen. Eine eckige Tarteform
mit etwas Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. Hütkeig auf einer
bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Form damit auslegen.
Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und im 180°C heißen
Ofen ca. 10 Minuten vorbacken.

Sahne und Eier miteinander verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zärlauch waschen, grob zerkleinern und auf den vorgebackenen Teig verteilen.
Den Spargel darauf legen und mit der Sahne-Eier-Mischung bis zum
Rand auffüllen.

Die Tarte in den 180°C heißen Ofen schieben und ca. 30 Minuten
darin backen.

Evtl. mit etwas gehobelm Parmesan servieren.