Artikel vom 17.04.2024 · Ausgedruckt am 19.11.2026, 22:26 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/spargel-tarte-mit-kirschtomaten-und-zitronencreme

Spargel-Tarte mit Kirschtomaten und Zitronencreme



Foto: Deli Reform

Zutaten (für 6 Portionen/eine Tarteform circa 30 x 20 cm):

Teig:

300 g Weizenvollkornmehl,

180 g Margarine,

1 Eigelb,

Hülsenfrüchte zum Blindbacken.

Füllung:

120 g Schmand,

250 g Ricotta,

1 Ei,

1 Biozitrone,

10 g glatte Petersilie,

je 350 g Spargel (weiß und grün),

100 g Kirschtomaten (bunt).

Optional:

50 g geriebener Parmesan,

Salz,

Pfeffer.

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Mürbeteig das Weizenvollkornmehl zusammen mit einem Eigelb sowie einer guten Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten, sollte der Teig zu trocken sein, 1 bis 2 EL Wasser hinzufügen. Anschließend zu einer Kugel formen und zugedeckt für circa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Zitronencreme den Schmand zusammen mit dem Ricotta, einem Ei sowie dem Abrieb und dem Saft einer Zitrone vermengen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und fein gehackte Petersilie unterrühren. Den weißen Spargel schälen und bei dem weißen sowie dem grünen Spargel die trockenen Enden abschneiden, die Kirschtomaten halbieren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, vorsichtig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Tarteform

geben, am Rand hochziehen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Teigboden mit Backpapier auslegen, mit Hülsenfrüchten beschweren und im vorgeheizten Backofen für 15 Minuten vorbacken. Anschließend die Zitronencreme auf dem Mürbeteig verteilen, mit dem weißen und grünen Spargel auslegen. Die halbierten Kirschtomaten darauf verteilen und nach Belieben mit dem geriebenen Parmesan bestreuen. Die Spargel-Tarte im vorgeheizten Backofen für 30 Minuten backen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Tipp:

Die Zitronencreme nach Belieben mit einer guten Prise Cayennepfeffer verfeinern. Der Teig kann zusätzlich mit etwas Orangenabrieb sowie Thymian verfeinert werden.

Deli Reform