



Mediterrane Spargeltarte mit Ziegenkäse

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Der fleischlose, gesunde Genuss in der Spargelsaison, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für den Teig, ausreichend für eine 24 cm große Form:
- 250g Mehl
- 120g Butter
- 1 Ei
- 50 g saurer Sahne / Schmand
- 1 Prise Salz
- Die Auflage:
- 300g Bio Ziegenweichkäse
- 300g grüner Spargel
- 3 ganze Eier
- 125 ml Sahne
- 250 ml Milch
- ½ Bund frischer Basilikum, grob gehackt
- 50 g getrocknete Tomaten
- 50 g schwarze Oliven, grob gehackt
- Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teighoden:

Schritt2

Die Teigzutaten gut miteinander verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 min. in den Kühlschrank legen. Danach ausrollen und in eine eingefettete Springform geben, etwas aufkanten und einige Male einstechen. Etwa 15 min. bei 180° C „blind vorbacken“, heraus nehmen.

Schritt3

Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen (dort ist er oft holzig) auf gleiche Größe kappen. In kochendem Salzwasser ca. 3 - 4 min. „al dente“ vorblanchieren, in Eiswasser abkühlen.

Schritt4

Die Royal / Eiermilch:

Schritt5

3 Eier mit der Sahne und der Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die grob geschnittenen Basilikumblätter dazu geben; den Ziegenkäse und die Tomaten würfeln.

Schritt6

Der Spargeltarte:

Schritt7

Zunächst den Spargel kreisförmig verteilen, dann folgen die Oliven und Tomaten. Die Royal darüber geben und in den auf 180° C vorgeheizten Backofen für 45-50 min. schieben, goldbraun backen, danach etwas ausruhen lassen und portionieren.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Gern ergänze ich meinen Mediterrane Spargeltarte mit einer Kräuter Crème fraiche und reiche dazu einen frischen Spargelwein.

Tags: basilikum, fleischlos, gesund, oliven, saisonal, spargel, ziegenkäse **Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterrane-spargeltarte-mit-ziegenkaese/>