



Blätterteig-Tarte | Grüner Spargel | Melange Noir Pfeffer

Gewürze, Gewürzmühle Rosenheim

1 Butter-Blätterteig aus der Kühltheke

150 g Schmand oder Creme Fraîche

1 Eigelb

0.5 Teelöffel Salz

1 Mittlere rote Zwiebel

6 Stängel Grüner Spargel

1 Teelöffel Melange Noir Pfeffermischung

Olivenöl extra

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

ZUBEREITUNG

1. Blätterteig etwa 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank holen, aus der Verpackung nehmen und etwas temperieren lassen.

2. In dieser Zeit den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und ein Gitterrost auf die mittlere Schiene einschieben.
3. Schmand oder Creme Fraîche mit einem Eigelb und ½ TL Salz glattrühren.
4. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Grünen Spargel kalt abwaschen, trocknen, an der Schnittstelle bei Bedarf abschneiden und längs halbieren. Zwiebelringe und Spargelhälften leicht salzen und etwa 5 Minuten ziehen lassen.
5. Nun den Teig mit dem Backpapier ausrollen, den Blätterteig und Papier längs halbieren, die beiden Teighälften auf einander legen und leicht andrücken. Jetzt den Teig mit dem Backpapier in die Tarte- Form legen und mit einer Gabel gleichmäßig alle 1-2 cm einstechen. (das nennt man „Stupfen“)
6. Die ganze Creme Fraîche/ oder Schmand- Masse auf dem Teig verteilen und reichlich mit der Melange Noir Pfeffermischung bestreuen. Nun die Spargelstangen nochmals quer halbieren und gleichmäßig auf der Tarte verteilen, die Zwiebelringe auf dem Spargel verteilen, zum Schluss alles mit etwas Olivenöl beträufeln.
7. Die Tarte für etwa 20 Minuten bei 180°C Umluft backen, aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und am besten noch lauwarm genießen!