



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

# SPARGELTARTE MIT ZIEGENKÄSE, HONIG UND FRÜHLINGSKRÄUTERN



Ergibt 1 Tarte

## FÜR DIE TARTE:

1 Rolle Blätterteig (270 g)  
200 g Sauerrahm  
200 g Ziegenfrischkäse  
1-2 Schalotten (je nach Größe)  
1 TL Honig  
Salz, Pfeffer  
500 g grüner Spargel  
125 g Ziegen-Weichkäse  
20 g Pinienkerne  
Frische Kräuter nach Wahl  
Honig zum Beträufeln

## ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

Den Blätterteig Raumtemperatur annehmen lassen, vorsichtig entrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Hilfe eines scharfen Messers rundherum einen etwa 2 cm breiten Rand einritzen. Den Boden (nicht die Ränder) mit einer Gabel großzügig einstechen. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen.

Für den Belag Sauerrahm und Ziegenfrischkäse vermengen. Zwiebeln schälen, in feine Würfel hacken und unter die Ziegenkäsecrème mengen. Mit Honig, Salz und Pfeffer würzen. Den grünen Spargel waschen, trocken tupfen und die Enden abschneiden. Ziegen-Weichkäse in Scheiben schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten.

Den Blätterteig nach 10 Minuten aus dem Ofen nehmen. Ziegenkäsecrème bis zu den Rändern darauf verstreichen. Spargelstangen auf der Crème verteilen. Mit Ziegen-Weichkäse belegen und die Tarte weitere ca. 30 Minuten backen, bis der Spargel gar ist.

Aus dem Ofen nehmen, mit Pinienkernen und frischen Kräutern bestreuen und nach Belieben mit etwas Honig beträufeln.