



Schinken-Spargel-Tarte

Anleitung

1. Spargelstangen putzen und mit Schinken umwickeln.
2. Sauerrahm, Frischkäse, eine Handvoll frische geschnittene Kräuter, Eier und Knoblauch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Blätterteig in einer Auflaufform ausbreiten (Achtung - es soll ein Rand entstehen).
4. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Frischkäsemasse auf dem Teig verteilen und die mit Schinken umwickelten Spargelstangen darauf verteilen. Die Tarte bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen - vor dem Servieren mit frischen Kräutern garnieren.

Benötigte Zutaten

100 g	Premium Frischkäse
100 g	Premium Sauerrahm
1 Pkg.	Blätterteig
2	Eier
1	Knoblauchzehe
300 g	grüner Spargel (blanchiert)
1 Handvoll	Kräuter (z.B. Kresse, Kerbel, Schnittlauch, Petersilie gehackt)
	Schinken
etwas	Muskatnuss (gerieben)
	Salz, Pfeffer



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten