


# Mediterrane Spargel-Tartes

Knuspriger Blätterteig mit grünem Spargel, Halloumi-Käse und Tomatencreme

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Blätterteig:**  
275 g frischer Blätterteig

**Belag:**  
100 g getrocknete Tomaten in Öl  
500 g grüner Spargel, dünne Stangen  
150 g Halloumi Grillkäse  
1 Be. Dr. Oetker Crème double  
etwa 2 TL Fenchelsamen

## 1 Vorbereiten:

Tomaten abtropfen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

## 2 Blätterteig:

Den Teig in 4 gleich große Teigstücke von etwa 10 cm Breite schneiden. Die Kanten etwas umbördeln, so dass ein dünner Rand entsteht. Auf das Backblech legen.



③ Belag:

Spargel im unteren Drittel schälen. Halloumi in Stücke schneiden. Tomaten mit Crème double in einem Rührbecher pürieren und gleichmäßig auf den Blätterteigböden verstreichen. Mit Spargel und Käse belegen, mit Fenchel bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 22 Minuten**

Die Tartes am besten heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmecken die Tartes, wenn Sie sie nach dem Backen mit hauchdünnen Kochschinken- oder Salamischeiben belegen.

