

Spargel-Rhabarber-Tarte

Pikante Quiche mit grünem Spargel, Rhabarber, Crème double, Mozzarella und einem knusprigen Teig aus Dinkelmehl.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Teig:

150 g Dinkelmehl Type 630

100 g Dinkelvollkornmehl

125 g kalte Butter

1 TL Salz

etwa 100 ml kaltes Wasser

Füllung:

400 g grüner Spargel

Salz

etwa 300 g Rhabarber

etwa 1 EL Zucker

125 g Büffelmozzarella

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

250 g Schichtkäse (20% Fett i. Tr.)

etwa 1 EL gehackte Minze

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

frisch gemahlener Pfeffer

1 Ei (Größe M)

Wie mache ich eine Spargel-Rhabarber-Tarte?:

1 Teig:

Beide Mehle in eine Rührschüssel geben. Butter in kleinen Stücken hinzufügen. Alles mit den Händen zerkrümeln. Salz und Wasser hinzufügen und rasch zu einem weichen Teig vermengen. Den Teig flach drücken und abgedeckt mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 Füllung:

Spargel im unteren Drittel schälen, der Länge nach halbieren und schräg in 2-3 Stücke schneiden. Spargelstücke in wenig Salzwasser knapp 2 Min. bissfest kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Rhabarber putzen. Je nach Dicke der Stangen längs 1- 3 Mal durchschneiden und in etwa gleich lange Stücke wie den Spargel schneiden. In eine Schüssel geben und mit Zucker bestreuen. Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.



- 3 Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 4 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 36 cm) ausrollen und die Form so damit auskleiden, dass der Teig etwas überlappt. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

- 5 Crème fraîche und Schichtkäse verrühren. Mit Minze, Finesse, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ei unterrühren. Creme auf dem vorgebackenen Boden verteilen und mit Mozzarellascheiben belegen. Spargel- und Rhabarberstücke überlappend spiralförmig von außen nach innen auflegen.
Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Die Spargel-Rhabarber-Tarte auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt ein gemischter Blatt- oder Wildkräutersalat zur Tarte.
- Die Spargel-Rhabarber-Tarte kann man auch gut am Vortag backen oder einfrieren, dann bei Backtemperatur nochmal aufbacken.

