

Spargel-Zitronen-Tarte

Grüner und weißer Spargel in Kombination mit Pecorino, Zitrone, Frischkäse, Crème fraîche und Frühlingszwiebeln auf knusprigem Mürbeteig.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
125 g kalte Butter
½ TL Salz
3 EL kaltes Wasser

Belag:

1 unbehandelte Zitrone
300 g weißer Spargel
400 g grüner Spargel
Salz
1 Pr. Zucker
50 g Pecorino (ital. Schafskäse)

Creme:

3 Frühlingszwiebeln (etwa 125 g)
200 g Doppelrahm-Frischkäse
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
1 EL gehackter Salbei
1 EL gehackter Kerbel
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Wie mache ich eine Spargel-Zitronen-Tarte?:

1 Vorbereiten:

Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

2 Mürbeteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Butter in kleinen Stückchen, Salz, Wasser und 2 EL Zitronensaft hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verkneten. Teig flach drücken und in Folie gewickelt etwa 1 Std. in den Kühlschrank legen.

3 Belag:

Weißer Spargel schälen, grünen Spargel im unteren Drittel dünn schälen. Alle Spargelstangen in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Etwas Wasser in einem Topf mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft aufkochen. Die Spargelstangen darin 2 Min. ankochen, dann abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Pecorino reiben. Mit Zitronenschale und kaltem Spargel vermischen.



- 4 Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

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

- 5 Creme:

Frühlingszwiebeln waschen und weiße und grüne Teile getrennt fein schneiden. Frühlingszwiebel-Grün unter den Spargel geben. Frischkäse mit Crème fraîche, Kräutern, übrigen Frühlingszwiebeln und Gustin verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

- 6 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 35 cm) ausrollen und das Kuchenblech damit auskleiden. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 12 Min.

- 7 Die Creme auf dem vorgebackenen Boden verstreichen und den Spargel darauf verteilen. Die Tarte fertig backen.
Backofentemperatur reduzieren.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Die Tarte in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Sie schmeckt warm oder kalt.

