

Ziegenkäsetarte mit Spargel

schnelle und vegetarische Vorspeise mit grünem Spargel und Vollkornbrot

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Zutaten:

250 g Vollkornbrot

500 g grüner Spargel

200 g Ziegenfrischkäse

2 Eier (Größe M)

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic

1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Zubereiten:

Vollkornbrot mit der Hand oder einem elektrischen Zerkleinerer fein zerreiben und fest auf den Boden des Kuchenblechs drücken (Abb. 1). Spargel im unteren Drittel schälen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Ziegenkäse, Eier, Crème fraîche und Gustin glatt rühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Spargel dicht an dicht auf den Vollkornbrotboden legen, den Ziegenkäseguss darübergeben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Minuten

Nach Belieben die Tarte stürzen oder aus der Form servieren. Die Tarte schmeckt warm und kalt sehr köstlich.

