

Spargel-Tarte

Teig:

250 g Mehl
125 g Butter
½ TL Salz
2-3 EL Wasser
1 Eigelb

Füllung:

12 Stangen grüner Spargel
geschält und bissfest
gekocht
180 ml Obers
2 Eier
[Salz](#)
[Muskat](#)
[Melange blanc](#)
Feiner Abrieb einer
unbehandelten Orange

Mehl, Butter, Salz -> verbröseln, Ei und Wasser dazu und zu einem glatten Teig kneten

Auswalken und Tarte-Form¹ damit auslegen.

1 Stunde kalt rasten lassen.

Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im 180°C heißen Ofen 10 Minuten vorbacken.

180 ml Obers mit 2 Eiern verquirlen und mit Salz, Muskat und Melange blanc würzen.

Mit dem Microplane-Zester die Orangenschale fein abreiben und zur Obersmischung geben

Den Teig mit dem Spargel belegen und mit dem Obers-Eiergemisch übergießen.

Die Tarte im Ofen bei 180°C ca. 25 Minuten backen

Dazu paßt ein Dip aus Sauerrahm, Salz, Pfeffer, ein wenig Zucker und Dijon-Senf, verfeinert mit frischem Orangensaft

[Einkaufsliste](#)

¹ Die [Tarte-Form von Apilco](#) ist aus ofenfestem Porzellan und eignet sich für verschiedene Tartes, Gateaus, Gratins etc. Sie zeichnet sich dadurch aus, daß sich die Backwaren sehr leicht aus der Form lösen lassen, nichts anklebt und daß sie sehr leicht zu reinigen ist.