



## Spargel-Käse-Tarte

Hauptspeise

### ZUTATEN

1 Päckchen frischen Mürbeteig  
1 Heinrichsthaler Camembert  
1 Heinrichsthaler Gouda Reibekäse  
1 großes Ei  
250 g Crème fraîche  
Frische Kräuter (Schnittlauch, Kresse, Thymian, Petersilie)  
1 Bund frischer, grüner Spargel  
Pfeffer & Salz  
evtl. etwas Butter zum Fetten der Form

### ZUBEREITUNG

ca. 20 min

*Guten  
appetit!*

### ZUBEREITUNG

Den Mürbeteig aus der Verpackung nehmen und entweder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen oder in eine gefettete Kastenform geben.

Als nächstes das Ei nehmen und Eigelb und Eiweiß voneinander sauberlich trennen. Von dem Teig auf dem Backblech werden die äußeren 2 cm Rand mit Eigelb eingestrichen. Nun den kompletten Teig mit einer Gabel einstechen, damit beim Backen keine Luftblasen entstehen. Anschließend wird der Teig für 8 bis 10 Minuten im Backofen bei 200°C bei Ober-/Unterhitze bzw. 180°C bei Heißluft vorgebacken.

Nach Ablauf der Backzeit den goldbraunen Teig aus dem Ofen nehmen und mit einer dünnen Schicht Crème fraîche und einigen frischen Kräutern wie Schnittlauch, Kresse, Thymian und Petersilie belegen.

Es folgt die Bearbeitung des grünen Spargels: Dazu die Spargelstangen waschen und die letzten Zentimeter des holzigen Stiels entfernen. Nun die grünen Stangen in kochendes Salzwasser geben und für einige Minuten kochen. Anschließend aus dem Topf heben und trocken tupfen. Nun den Spargel auf die Crème fraîche-Schicht geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Käse-Topping Heinrichsthaler Camembert in Streifen schneiden und großflächig auf den Teig verteilen. Anschließend mit noch etwas Heinrichsthaler Reibekäse Gouda bestreuen.

Nun wird die Tarte für ca. 15 weitere Minuten im Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze bzw. 150°C Heißluft gebacken.

