

Spargel-Tarte mit Gremolata

Für zwei Personen

Für die Tarte:

14 Blätter Frühlingsrollenteig	2-3 Stangen weißer Spargel	2-3 Stangen grüner Spargel
4-5 Kirschtomaten	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	60 g Feta
2 Eier	50 ml Sahne	Weißwein
Zucker	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Gremolata:

1 Bund glatte Petersilie	1 Zitrone, Abrieb	100 ml Olivenöl
Salzflocken	Pfeffer	

Für die Tarte:

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spargel schälen, Enden abschneiden, dann die Spargelstangen quer schneiden. Spargelstücke in Olivenöl anschwitzen, dann mit Salz und Zucker würzen. Mit Weißwein ablöschen.

Eine Tarteform mit Backpapier auslegen bzw. zurechtschneiden.

Frühlingsrollenteig hineinlegen, dann die Spargelstücke auf den Teig geben.

Aus Eiern, Sahne, einer Prise Muskat, einer Prise Salz und Pfeffer eine Royale herstellen und diese über den Spargel in die Form geben.

Kirschtomaten der Länge nach vierteln und auf der Tarte verteilen. Feta zerbrösel und über die Tarte streuen. Teigränder einschlagen. Tarte für 30-40 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und goldbraun backen.

Tarte vor dem Servieren mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Gremolata:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone heiß abspülen, dann die Schale abreiben. Petersilie mit Zitronenabrieb, Salzflocken, Pfeffer und Olivenöl verrühren und über die gebackene Tarte geben.

Zora Klipp am 17. Mai 2024