

SPARGELTARTE

Zutaten:

- Hefeboden aus
 - 140 g Wasser
 - ¼ Würfel Hefe
 - 280 g Mehl
 - ½ TL Salz
 - 2 EL Olivenöl
- oder: 1 Paket gekühlten Blätterteig (ca. 450 g)
- 15 Kirschtomaten
- 250 g grünen Spargel, dünne Stangen
oder: Zuckerschoten/ Zucchini/ Pilze/ Paprika... was grad da ist und schmeckt.
- 90 g Emmentaler, frisch gerieben
- 2 Eier
- 180 ml Schmand
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas Salz



ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hefe- oder Blätterteig mit Hilfe des Teigrollers auf dem Boden einer großen, flachen, leicht gefetteten Form ausbreiten. Für ca. 15-17 Minuten im Backofen (unterste Schiene) goldgelb vorbacken.

Kirschtomaten halbieren. Spargelenden abschneiden und ggf. im unteren Drittel schälen. Käse auf einer groben Reibe reiben. Eier, Schmand, Käse, Pfeffer und Salz verrühren.

Form aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Käsemischung auf den Teig streichen. Spargelstangen und Kirschtomaten darauf verteilen. Weitere 10 -12 Minuten backen bis die Käsemischung gebunden ist.

Die Form aus dem Ofen nehmen und auf dem Kuchengitter ca. 10 Minuten abkühlen. In Stücke schneiden und warm servieren.

VARIATIONSTIPP

Im Backofen: Auf 230 °C vorheizen. Den Teig auf der untersten Schiene 14 - 16 Minuten backen. Nach dem Belegen weitere 6 - 9 Minuten backen.