

Frühkartoffel- Spargeltarte

Für 2 Personen

Zutaten

1 Pack	ausgewallter Blätterteig
1	Ei
2 Bund	dünne, grüne Spargeln à 400 g
300 g	Frühkartoffeln
150 g	Ziegenfrischkäse
2 - 4 EL	Lavendelhonig
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Zubereitung

Blätterteig halbieren und noch etwas auswallen. 1 cm Teigstreifen an jedem Rand abschneiden.

Das Ei verquirlen. Die Ränder mit Ei bestreichen, die Teigstreifen darauflegen und leicht anpressen. Die Innenfläche des Teiges mit einer Gabel einstechen.

Spargeln waschen, die harten Enden abschneiden, damit die Spargeln die Grösse des Teiges aufweisen. Die Kartoffeln waschen und ungeschält in feine Scheiben schneiden.

In einer Pfanne etwas Wasser erhitzen, Spargeln und Kartoffelscheiben 4 Minuten dämpfen. Vorsichtig abschütten und abtropfen lassen.

Einen Teil der Kartoffelscheiben locker auf dem Teig verteilen, die Spargeln einreihen und die restlichen Kartoffelscheiben darüber verteilen.

Den Ziegenkäse zerkrümeln und auf den Spargeln verteilen. Den Honig nach Belieben auf den Käse täufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei 180° C Umluft 15 - 20 Minuten backen und lauwarm servieren.



*Frühkartoffel-
Spargeltarte*