HAUPTGANG

KARTOFFEL-SPARGEL TARTE MIT ZIEGENKÄSE

★★★★★ (103)

55 MINUTEN
FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

ZUTATEN

Für ein Blech von ca. 25 x 30 cm

- 250 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 EL Rapsöl
- 300 g grüne Spargeln
- 2 Frühlingszwiebeln
- 6 Blätter Strudelteig
- 40 g Butter, flüssig
- 4 EL Paniermehl

Guss

- 4 Eier
- 200 g Crème Fraîche
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 1 Zitrone, Schalenabrieb
- Salz & Pfeffer

Zum Servieren

- 40 g Brunnenkresse oder Jungsalat

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180° C vorheizen. Die Kartoffeln in ca. 1.5 cm dicke Schnitze schneiden. Mit 1 EL Öl vermengen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 20 Minuten backen.

2. Die Spargeln rüsten, holzige Stellen entfernen und dicke Exemplare der Länge nach halbieren. Die Frühlingszwiebeln ebenfalls der Länge nach halbieren. Mit dem restlichen Öl vermengen und für 10 Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen geben.

3. Eine rechteckige Tarteform von ca. 25 x 30 cm mit Backpapier auslegen. Teigblätter auf einem leicht feuchten Küchentuch auseinander falten. Die Teigblätter nacheinander in die Form legen und jede Schicht dünn mit der flüssigem Butter bepinseln und mit Paniermehl bestreuen. Die Ränder locker nach innen zupfen um einen schönen Rand zu erhalten.

4. Den Ofen auf 180° C einheizen. Die Kartoffeln mit dem Gemüse auf dem Teig verteilen. Für den Guss die Eier mit der Crème Fraîche, dem Ziegenfrischkäse und dem Zitronenabrieb verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über das Gemüse giessen. Im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens ca. 20 bis 25 Minuten goldgelb backen. Vor dem Anschneiden ca. 10 Minuten ruhen lassen.

TIPP

Mit Brunnenkresse oder Salat servieren.