

Tici Kaspar

KNUSPRIGES SPARGEL-BÄRLAUCH-TÖRTCHEN

Zutaten für 12 Minitörtchen (Muffinform):

Zutaten:

- 1 Butter-Blätterteig, ohne Palmöl
- ca. 350 g grüner Spargel
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Sauerrahm
- 1 Freilandeier
- 1 Handvoll Bärlauch, fein geschnitten
- 80 g Asiago, gerieben

Außerdem

- etwas Butter zum Ausfetten
- 1 Handvoll Kresse oder Sprossen

Zubereitung:

- Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen, kleine Tarteformen ausfetten.
- Blätterteig ausrollen und kleine Kreise ausstechen. Die Förmchen damit auskleiden und am Rande leicht hochziehen.
- Spargel waschen, trocknen, die Enden (ca. 2 cm) wegschneiden und in kleine Stücke schneiden.
- Spargel mit Olivenöl und Knoblauch kurz in einer Pfanne schwenken, salzen, pfeffern.
- Sauerrahm mit Ei, Bärlauch und der Hälfte vom Käse verquirlen, salzen, pfeffern.
- Spargelstücke in die ausgelegten Förmchen verteilen und vorsichtig die Eimasse eingießen.
- Mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 190°C Ober/Unterhitze ca. 15 - 20 Minuten goldbraun backen.
- Die Törtchen mit Kresse oder Sprossen garnieren. Schmeckt warm wie kalt wunderbar!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht