

Tici Kaspar

FLOTTE SPARGEL-SAFRAN-TARTE

Zutaten für 1 Tarteform:

Teig

- 150 g Dinkelvollkornmehl
- 90 g Butter, zimmerwarm
- 1 Ei

Füllung

- 500 g grüner Spargel, frisch
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 EL Olivenöl

Guss

- 250 g Obers
- 3 Freiland-Eier
- Prise Safran

Obendrauf

- ca. 100 g Ricotta, geräuchert

Außerdem

- Mehl zum Ausrollen
- Butter zum Ausfetten
- Chiliflocken, optional

Zubereitung:

- Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen rasch zu einem Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Spargel waschen und die Enden um ca. 2 - 4 cm kürzen. Für den Guss alle Zutaten miteinander verrühren, salzen, pfeffern. Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in die gut gebutterte Tarteform hineinlegen. Spargel darin verteilen, mit dem Guss auffüllen und mit geriebenem Ricotta finishen.
- Im Ofen für ca. 20 Minuten goldbraun backen, bis der Guss fest ist.
- Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und am besten lauwarm mit Frühlingssalaten genießen.

TIPP! Probiere es auch mal mit Lauch oder Pilzen!

Diese Köstlichkeit lässt sich optimal vorbereiten, wenn Gäste kommen!

Zubereitungszeit: 40 Minuten plus 15 - 20 Minuten Backzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht