

Tici Kaspar

KNUSPRIGES SPARGELTÖRTCHEN MIT FRÜHLINGSSALATEN, BACHKRESSE UND RADIESCHEN

Zutaten für 12 Minitörtchen (Muffinform):

Spargeltörtchen

- 350 g grüner Spargel
- 2 Knoblauchzehen (in feine Scheiben geschnitten)
- 80 g Crème Fraiche
- 6 EL Milch
- 1 Ei
- 100 g Pecorino (gerieben)
- 12 Wan-Tan Blätter
- etwas Butter zum Ausfetten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Frühlingssalate

- 8 Handvoll gemischte Zupfsalate
- 8 Stk. Radieschen (in dünne Scheiben gehobelt)
- 1 Handvoll Bachkresse

Dressing

- 4 EL Holunderblütenessig
- 8 EL Olivenöl
- 2 EL Rhabarbersaft
- 1 TL Dijonsenf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Kleine Tarteformen (Muffinformen) mit etwas Butter fetten.
- Die Förmchen mit dem Wan-Tan Teig auskleiden.
- Den grünen Spargel waschen, putzen, im unteren Drittel schälen und in grobe Stücke schneiden.
- Den Spargel mit etwas Olivenöl und Knoblauch kurz in einer Pfanne schwenken.
- Die Crème Fraiche mit Milch, Ei und der Hälfte des Pecorinos verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Spargel in die mit Wan-Tan Teig ausgelegten Förmchen verteilen und vorsichtig die Eimasse eingießen.
- Mit dem übrigen Pecorino bestreuen und circa 20 Minuten goldbraun backen.
- Mit Frühlingssalaten, Bachkresse und Radieschen servieren!