



## Spargel-Tarte mit Cheddar



35 Minuten



easy cheesy

### Zutaten

 für 4 Personen

1 Rolle	Blätterteig (rechteckig)
4 EL	Crème Fraîche
2 EL	Parmesan
600 g	grüne Spargel
1	verquirltes Ei
1 Becher	<b>Rupp Feinster Streich mit Cheddar</b>
1 TL	frisch gehackter Thymian
1 Kistchen	Kresse
2-3 EL	gemischte Samen und Kerne (Sonnenblumen, Kürbiskerne) (optional)
1 TL	Sesam (optional)
	Salz, Pfeffer
	<b>Außerdem: (optional)</b>
	Rucola Salat
2 EL	Zitronenöl oder Olivenöl
1 EL	Zitronensaft

### Zubereitung

- 1 Die Crème Fraîche mit dem Parmesan verrühren.
- 2 Den Blätterteig aus dem Kühlschrank holen den Backofen auf ca. 190 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Und den Blätterteig darauf ausrollen.
- 3 Den Spargel reinigen und von holzigen Enden befreien.
- 4 Das Ei in eine Schüssel geben und verquirlen.
- 5 Die Crème Fraîche und den Feinsten Streich mit Cheddar bis ca. 2 cm unter dem äußeren Rand auf dem Blätterteig verteilen.
- 6 Den Spargel nach Belieben halbieren und auf dem Käse verteilen.
- 7 Die Enden des Teiges leicht mit Wasser befeuchten, einklappen und fest zusammendrücken.
- 8 Den Teigrand mit dem Ei einpinseln und nach Geschmack mit Samen, Kernen und Sesam bestreuen.
- 9 Die Tarte zusätzlich würzig und so lange in den Ofen geben bis sie goldbraun gebacken ist.



**10** In der Zwischenzeit den Rucola gründlich reinigen, trocken schütteln und mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Alles miteinander vermengen und zur Spargel-Tarte genießen.

---

**11** **TIPP:** Pilze eurer Wahl sind eine leckere Alternative, wenn gerade kein Spargelzeit ist.

---