



## Spargel-Tarte mit Cheddar

🕒 Zubereitungszeit: 35 Minuten

📊 Schwierigkeit: Leicht

### Zutaten für 4 Personen

- ^ 1 Rolle Blätterteig (rechteckig)
- ^ 4 EL Creme Fraiche
- ^ 2 EL Parmesan
- ^ 600 g grüne Spargel
- 1 verquirltes Ei
- ^ 1 Becher Rupp Feinster Streich mit Cheddar
- 1 TL frisch gehackter Thymian
- ^ 1 Kistchen Kresse
- 2-3 EL gemischte Samen und Kerne (Sonnenblumen, Kürbiskerne) (optional)
- 1 TL Sesam (optional)
- Salz, Pfeffer

Außerdem: (optional)

Rucola Salat

2 EL Zitronenöl oder Olivenöl

1 EL Zitronensaft

### Zubereitung

1. Die Creme Fraiche 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 Creme Fraiche 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.

Tipp:

Pilze eurer Wahl sind eine leckere Alternative, wenn gerade kein Spargelzeit ist.