



SPARGELTARTE

QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Back- und tiefkühlstabil
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

Tipps

Servieren Sie die Spargeltarte zu frischen Blattsalaten und nach Geschmack mit Schinken bzw. Prosciutto

ZUTATEN FÜR 1 ECKIGE TARTEFORM

270 g	Blätterteig
1000 g	Spargeln
250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
3	Ei(er)
	Peterli, gehackt
	Estragon, gehackt
	Muskatnuss, gerieben
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 210°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Blätterteig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Spargel schälen, holzige Enden entfernen. Spargel in kochendem, leicht gesalzenen und mit ½ TL Zucker versehenen Wasser zugedeckt ca. 5 Min. vorgaren, gut abtropfen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier und Kräuter einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Teig in die gefettete Tarteform legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
6. Spargel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit der QimiQ Masse übergießen.
7. Tarte im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen.