

R e z e p t

TARTE MIT SPARGEL, SPINAT, CHORIZO & ZIEGENKÄSE



TARTE MIT SPARGEL, SPINAT CHORIZO & ZIEGENKÄSE

Kontributor: CATHERINE FRAWLEY

Zutaten

- 500 g Mürbeteig
- 200 g Spargel, holzige Enden abgeschnitten
- 75 g Babyspinat
- 60 g Chorizo, gewürfelt
- 4 mittelgroße Eier
- 150 ml Sahne mit hohem Fettgehalt
- 150 ml Milch (1,5%)
- ¼ weiße Zwiebel, fein gehackt
- 60 g Ziegenkäse, in dünne Scheiben geschnitten
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- Butter zum Einfetten der Form



ZEIT

Zubereitungszeit 30 Min
Backzeit 35 Min



PORTIONEN

6 Personen



AUSGABE

sisterMAG53

SCHRITT 1 Ofen auf 220°C / 200°C Umluft vorheizen. Eine Tarte-Form mit losem Boden einfetten und auf ein Backblech stellen (falls etwas ausläuft).

SCHRITT 2 Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche ca. 7 mm dick ausrollen. Den Teig vorsichtig über das Nudelholz rollen, über die Form heben und darüber ausrollen. Mit den Fingern vorsichtig andrücken und den überstehenden Teig abschneiden. Den Boden mit einer Gabel einstechen und die Form mit Alufolie bedecken. Mit Backbohnen oder ungekochtem Reis füllen und für 10 Minuten backen. Folien und Bohnen/Reis entfernen und für weitere 10 Minuten backen.

SCHRITT 3 Den Spargel für 1 Minute blanchieren, dann abschütten und den Spinat dazugeben, sodass er in der Restwärme etwas eingeht. Mit kaltem Wasser abspülen.

- SCHRITT 4** Die Chorizo in einer Pfanne 3-4 Minuten anbraten, bis das Fett entweicht. Zur Seite stellen.
- SCHRITT 5** In einer großen Schüssel die Eier mit Sahne und Milch zusammenrühren. Zwiebeln, Salz und Pfeffer dazugeben.
- SCHRITT 6** Spinat und Spargel auf dem vorgebackenen Teig anrichten, dann die Chorizo dazugeben und die Mischung aus Ei, Sahne und Milch darüber gießen. Die Ziegenkäse-Scheiben darauf legen und würzen.
- SCHRITT 7** Für 35 Minuten backen oder bis der Teig goldbraun ist. Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und in Stücken servieren.