

## Spargeltarte mit Zitronenschale

*Für 1 Form / Zubereitungszeit ca. 100 Min.*

Mehl	150 g	mit
Butter	100 g	
Ei	1	und
Salz	1 Prise	mit den Knetbaken des Rührgerätes verkneten und den Teig ca. 30 Minuten kalt stellen.
Spargel, weiß	500 g	schälen und in wenig Salzwasser mit
Butter	1 TL	und
Zucker	2 Prisen	für 10 Minuten garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen, Teig ausrollen und in eine Tarteform legen, die Seiten fest andrücken. Auf den Teig Backpapier legen und mit
Hülsenfrüchte		bedecken, damit der Teig keine Blasen aufwirft. Auf dem Backofenboden ca. 20 Minuten vorbacken. Danach Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen.
Lauchzwiebeln	2	putzen, in Ringe schneiden und mit dem Spargel auf den Teig geben.
Ziegenfrischkäse	100 g	mit
Eigelb	1	
Eiern	2	
Saure Sahne	80 g	und
Pfeffer	etwas	verrühren und über den Spargel gießen. Tarte auf mittlerer Schiene 35-45 Minuten backen bis der Guss stockt.
Zucker	etwas	
Zitrone	1	heiß abspülen, schälen, auspressen und Schale in feine Streifen schneiden. Zitronenschale, 1 EL des Zitronensafts und
Zucker	1 TL	erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Tarte mit Zitronenschale und
Kerbel, frisch	etwas	dekoriieren.
Der ideale Begleiter		<a href="#"><u>Schmidt Weißburgunder Trocken</u></a>

