

Spargel-Ziegenkäse-Tarte mit Olivensalsa

[vc_row][vc_column width="1/1"][vc_row_inner][vc_column_inner width="1/4"][vc_single_image image="5705" img_link_target="_self" img_size="348x416" border_color="grey"][/vc_column_inner][vc_column_inner width="3/4"][vc_column_text]

Spargel-Ziegenkäse-Tarte mit Olivensalsa

Nicht nur schön anzusehen, auch herzhaft lecker. Toll für Gäste!

[/vc_column_text][/vc_column_inner][/vc_row_inner][vc_row_inner][vc_column_in
ner width="1/3"][vc_column_text]

Zutaten

[/vc_column_text][vc_separator][vc_column_text]**Für 6 Portionen**

250 g Mehl
120 g Quark
120 g Butter
4 Eier (M)
10 weiße Spargelstangen
10 grüne Spargelstangen
150 ml Sahne
1/2 TL Salz
80 g Ziegenkäse
etwas Fett und Mehl für die Form

Für die Olivensalsa:

1 rote Zwiebel
3 Stiele glatte Petersilie
3 Zweige Thymian
40 g schwarze Oliven ohne Stein
60 g grüne Oliven ohne Stein
4 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer[/vc_column_text][/vc_column_inner][vc_column_inner
width="2/3"][vc_column_text]

Zubereitung

[/vc_column_text][vc_separator][vc_column_text]Mehl, Quark, Butter und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Weißes und grünes Spargel schälen (grünes nur im unteren Drittel). Die Enden ca. 2 cm abschneiden. Den Spargel im kochenden Wasser ca. 4 Minuten blanchieren, abgießen, abschrecken und zur Seite stellen.

Tarteform (15 cm x 25 cm) ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Teig in die Tarteform legen, fest auf den Boden und Rand drücken. Überstehenden Teig abschneiden. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Spargel abtupfen und auf dem Teig verteilen. Sahne, restliche Eier und Salz in einem Mixbecher fein mixen. Eiermasse über den Spargel gießen, Ziegenkäse darüber zerbröseln. Tarte im Ofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Hitze auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) reduzieren und noch 15 Minuten zu Ende backen.

In der Zwischenzeit rote Zwiebel schälen, Kräuterblätter abzupfen und zusammen mit den Oliven klein hacken. Mit dem Olivenöl und Zitronensaft vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Tarte servieren. [Bild: quiche mit Spargel](#) © HPhoto – Fotolia.com

Rezept: [Schrot&Korn](#)

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row]