

Spargel-Erbesen-Tarte

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: ca. 15 Min. / Backzeit: ca. 25 Min. ||| einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
- Erbsen, 1 Prise Meersalz und Pfeffer, Knoblauch, Sahne, Ziegenfrischkäse, Crème Fraîche, Eier und Zitronenschale in einen hohen Behälter geben und zu einer Creme verrühren.
- Spargel schälen und trockene Enden ggf. abscheiden.
- Tarte-Form (etwa 30 cm Durchmesser) mit Sonnenblumenöl einfetten und dann mit Blätterteig auslegen.
- Erbsen-Creme darauf geben und den Spargel darauf verteilen.
- Auf mittlerer Schiene im Ofen etwa 25–30 Min. backen. Etwas auskühlen lassen, mit essbaren Blüten bestreuen und warm genießen.

- **Tipp:** Dazu passt ein knackiger Frühlings-Salat.

Zutaten für 1 Tarte:

- 150 g TK-Erbsen
- Meersalz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 80 ml Sahne
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 150 g Crème Fraîche
- 2 Eier
- 2 TL abgeriebene Zitronenschale
- 200 g weißer Spargel
- 1 TL Sonnenblumenöl
- 320 g Blätterteig
- 3 essbare Blüten