



Tarte mit grünem Spargel, Feta und Estragon

dazu feiner Chicoréesalat mit Walnüssen



ca. 40min



2 Personen

Es gibt kaum eine bessere Art und Weise den Frühling einzuläuten als mit frischem grünem Spargel – vor allem, wenn er so raffiniert und wunderbar zubereitet wird! Kurz blanchiert und auf klebrigem Karamell platziert, wird der Spargel hier von einer Blätterteighaube gekrönt und darf sich im Ofen in eine hübsche Tarte verwandeln. Geschickt gewendet, garniert mit Feta und Estragon und dazu ein feiner Chicoréesalat – köstlich!

- 250g grüner Spargel
- 25g Walnusskerne ⁴
- 1 Pck. Blätterteig ¹
- 2 Chicorée
- 1 Lauchzwiebel
- 10g Estragon
- 50g Feta ²

- 50g Butter ²
- 50g Zucker
- 75ml Essig
- 1EL körniger Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sieb

Falls vorhanden, eine mittelgroße Auflaufform verwenden, in die der Spargel quer hineinpasst.

Gluten (1), Milch (2), Senf (3),
Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 1141kcal, Fett 81.0g,
Kohlenhydrate 82.8g, Eiweiß 18.9g



1. Spargel kochen

4. Tarte backen

A pile of roughly chopped walnuts sits on a white cutting board. The walnuts are light brown with darker, textured surfaces. The cutting board is placed on a grey surface.

2. Walnüsse anrösten

5. Salat zubereiten



3. Karamell herstellen

6. Tarte wenden

Sobald der **Teig** goldbraun und gar ist, die Auflaufform aus dem Ofen nehmen. Ein großes, sauberes Brett, welches größer als die Auflaufform sein muss, fest auf die Auflaufform legen und **vorsichtig** wenden, um die **Tarte** auf dem Brett zu platzieren. Den **Feta** über die **Tarte** krümeln. Die **Tarte** mit den **Estragonblättern** garnieren und mit dem **Salat** servieren.