



Spargel-Kartoffel-Tarte



Zutaten für den Teigboden:

150 g Weizenmehl
100 g Butter
1 Eigelb
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

300 g Kartoffel(n),
mehligkochend
500 g Spargel, grün
1 Stange(n) Lauch
500 ml Milch
50 g Parmesan
4 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat, gerieben



Rösle Spargel- und
Pastatopf
ELEGANCE



Lurch Spargelschäler
grün



Kaiser Quiche- und
Obstkuchenform La
Forme Plus



Rösle Pendelschäler



Microplane Extragrob-
Reibe Professional



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in
liebesapfelrot, 4,8 L



GEFU Kartoffelpresse
- Das Original



AdHoc Muskatmühle
Muskatino

1

Für den Teig: Die kalte Butter stückeln und zusammen mit Mehl, Zucker, Eigelb und Salz in eine Schüssel geben.

2

Den Teig mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder der des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln. Für 30 Minuten kühl stellen.

3

Den Teig auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz ausrollen. In eine gefettete Tarteform einlegen und mit einer Gabel einstechen. Backpapier auflegen und für ca. 10 Minuten bei 200°C blindbacken.

4

Für den Belag: Die Kartoffeln mit einem Pendelschäler schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen.

5

Inzwischen den Porree auf einem Schneidbrett platzieren, mit einem scharfen Gemüsemesser in feine Ringe schneiden und auf dem Teig verteilen.

6

Die fertigen Kartoffeln mit einem Stampfer oder einer Kartoffelpresse zu Püree zerstampfen und etwas abkühlen lassen.

7

Im Anschluss den frisch geriebenen Käse, die Eier und die Milch hinzugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer aus der Pfeffermühle und geriebenem Muskat abschmecken.

8

Die Kartoffel-Milch-Käsemasse nun über den Teig geben und die Spargelstangen drauf legen. Mit etwas geschmolzener Butter bestreichen und die Form für 30 Min. bei 180°C backen.

9

Nach der Backzeit etwas auskühlen lassen und die Tarte lauwarm mit einem grünen Salat mit Zitronensaft und Öl servieren.