



- Mehr als lecker -

# Vegetarische Spargeltarte

## Zutaten

### Teig

300 g Dinkelmehl Typ 630  
250 g Quark  
200 g kalte Butter  
etwas Salz

### Füllung

1 Zweig Rosmarin  
5 Cocktailtomaten  
3 Schnittlauchblüten  
1 halbe Zwiebel  
6 Stangen grüner Spargel  
Kräuter nach Belieben

### Eiermilch

3 Eier  
150 ml Sahne  
40 g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer



## Zubereitung

### Teig

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Aus Mehl, Quark, Butter und Salz rasch einen Teig kneten. Sollte der Teig zu weich sein in den Kühlschrank stellen.
3. Teig auf die Größe der Tarteformen ausrollen und die Formen legen. Einen Rand hochziehen.
4. Die Tarteformen mit dem Teig ca. 10 Minuten vorbacken.

### Belag

1. Spargel putzen und Größe anpassen. Zwiebel in Scheiben schneiden, Tomaten halbieren. Kräuter (bis auf den Rosmarin) hacken.
2. Das Gemüse auf dem Teig verteilen, dass es aussieht wie eine Blumenwiese. Der Rosmarin soll das Gras darstellen, der Spargel die Stängel und aus Schnittlauchblüten, Tomatenhälften und Zwiebeln kann man die Blüten legen.



- Mehr als lecker -

### **Eiermilch**

1. Eier, Sahne und Käse gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eiermilch auf den Tartes verteilen und mit Kräutern bestreuen.
3. Ca. 30 Minuten im Ofen goldbraun backen.