Schneller Spargel – Tarte von Filo-Teig mit Kräutern

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });

Das Rezept zeichnet sich, wie so viele andere Spargelrezepte, ebenfalls durch seine Leichtigkeit aus.

Der Reiz hierbei ist die Zubereitung im Backofen mit luftigem, dünnen Yufka- oder Filoteig.

Der Spargel wird überzogen mit einer Füllung, bestehen aus Mascarpone und vielen Kräutern. Das ganze goldbraun gebacken – sieht aus wie leckere kleine Törtchen, nur eben gesund.

Zutaten

- 850 g weißer Spargel, herkömmlich geschält, holzige Enden gekappt
- 6 Blätter Yufka- oder Filo - Teig aus dem Kühlregal
- 30 g flüssige Butter
- 250 g Mascarpone
- 1 ganzes Ei
- ½ Bündchen Basilikum, fein gehackt oder 2 EL TK-6 - Kräuter - Mischung
- 2 EL Pinienkerne, grob gehackt
- 1 EL Butter
- 1 Tl Zitronensaft
- Saft und Abrieb ½ Zitrone
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, Umluft 160 ° C. Die Yufka- oder Filo -Teigblätter übereinander einzeln mit flüssiger Butter bestreichen. Übereinander in eine große gut gefettete Tarte – oder Auflaufformform (Ø 28-30 cm) legen. Die Ränder etwas wellig einschlagen, damit sie nicht über den Rand ragen.

Schritt2

Den Spargel schräg in 3 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft ca. 6 min. halb gar kochen. Heraus nehmen, gut ablaufen lassen, gleichmäßig in der Tarte – oder Auflaufformform verteilen.

Schritt3

Die Mascarpone, Basilikum, das Ei und etwas Zitronenschale verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Über dem Spargel verstreichen, die Pinienkerne darüber streuen.

Schritt4

Auf der mittleren Schiene in den Backofen stellen, appetitlich – goldbraun bräunen.

Rezeptart: Kleine Gerichte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-spargel-tarte-filo-teig-kraeutern/