
Typ: Gemüse

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Statt Filo-Teig haben wir einen normalen Quiche-Boden gemacht. Der weicht allerdings ziemlich durch.

Die Spargeln waren so zart, dass wir uns das Kochen (oder besser anbraten) geschenkt haben. Sie sind nach 20 min im Ofen ohnehin weich genug. Statt dessen haben wir sie roh mit Zitronensaft, Zucker und Olivenöl mariniert.

Zutaten:

- 850 g weißer Spargel
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Butter
- 2 Spritzer Zitronensaft
- 30 g Butter
- 6 Blätter Yufka- oder Filo-Tei
- ½ Bund Basilikum (oder 2 EL TK-6-Kräuter-Mischung)
- ½ Bio-Zitrone
- 250 g Mascarpone
- 1 Ei
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Pinienkerne

Rezept: Den Spargel abspülen, schälen und die Enden knapp abschneiden. Spargel in etwa 3 cm lange Stücke schneiden und in wenig Salzwasser mit Zucker, Butter und Zitronensaft 6-8 Minuten knapp gar kochen. Gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Die Butter schmelzen und die Teigblätter dünn damit bestreichen. Teigblätter übereinander in eine große gut gefettete Tarteform (Ø 28-30 cm) legen. Die Teigränder dabei etwas wellig in die Form legen, damit sie nicht so weit über den Rand hinausragen.

Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Mascarpone, Basilikum, Ei und etwas Zitronenschale verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Spargelstücke in die Form geben und die Mascarponecreme darauf verstreichen. Pinienkerne darüberstreuen und im Ofen etwa 20 Minuten backen, bis die Tarte anfängt zu bräunen.