

Blätterteigtartes mit grünem Spargel

Ergibt 6 kleine Tartes

8 Stangen grünen Spargel
1 Packung Blätterteig (250 g)
1 Ei verquirlt
150 g Ziegenkäse
150 g Frischkäse
ca. 1 TL frische Thymianblätter



Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Die Spargelstangen in heißem Salzwasser zwei bis drei Minuten kochen und dann kalt abschrecken.

Alternativ kann man sie auch mit etwas Olivenöl beträufeln und im Backrohr ca. 10 Minuten rösten.

Den Blätterteig in sechs gleich große Stücke teilen und auf ein Backpapier legen.

Mit einer Messerspitze ringsum einen Zentimeter vom Rand entfernt einritzen.

Die Randstreifen jeweils mit ein wenig verquirltem Ei bestreichen.

Den Ziegenkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Frischkäse und dem Thymian vermischen.

Die Masse auf den Teigstücken verteilen.

Die Spargelstangen in drei etwa gleich große Stücke scheiden und auf die Frischkäsemasse legen.

Die Tartes im vorgeheizten Rohr 25 bis 30 Minuten, bei 200 Grad mit Ober-Unterhitze backen, bis die Ränder goldbraun sind.

Sofort servieren.