

## Spargel-Ziegenkäse-Tarte mit Minze

### Zutaten:

1 Tarteform ø 24cm

3-4 EL Olivenöl

1 Packung Blätterteig

500g grüner Spargel

200g Crème Fraîche

2 Eier

2EL geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss gerieben

1-2 Rollen Ziegenweichkäse, á 150 g

Frische Minzblätter

### Zubereitung:

Backofen auf 180° Grad Umluft vorheizen. Eine Tarteform von 24cm ø mit 1EL Öl auspinseln. Den Blätterteig ausrollen und den Boden der Form damit auslegen.

Das untere Drittel vom Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Crème Fraîche mit Eiern und Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und auf den Teigboden streichen, dabei einen 1-2cm dicken Rand frei lassen. Mit dem Spargel belegen. Den Ziegenweichkäse in Scheiben schneiden, auf dem Spargel verteilen, eventuell noch etwas salzen und pfeffern und mit 2-3 EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen ca. 35-40 Minuten goldbraun backen lassen und mit Minze bestreut servieren.

Portionen: 4-8

Quelle: Gesund mit Genuss