Spargeltarte ??

Liebt ihr Spargel genauso wie ich ? ? Dann dürfte euch dieses Rezept gefallen ? ich muss gestehen, dass ich den Spargel am liebsten ganz klassisch esse. Also Spargel mit Kartoffeln, Schinken, Schnitzel oder Fisch und natürlich mit einer Hollandaise. Aber das Problem dabei ist immer das alles irgendwie gleichzeitig vorbereitet und zubereitet werden muss, und alle schnell am Tisch sitzen müssen, damit alles dann auch noch heiß oder warm gegessen werden kann ?

Mit meiner Rezept Idee ist dieses kleine Problem zumindest gelöst ? ich habe einfach einen salzigen Quark Öl Teig gemacht und sämtliche Zutaten auf dem Teig verteilt, alles mit einer Soße Hollandaise getoppt und anschließend im Ofen gebacken ? also einfacher geht es nicht ?

Dabei ist es völlig egal ob ihr die vegetarische Variante wählt oder Schinken, Fleisch oder Fisch dazu gebt. Sehr lecker ist die Kombination auch mit frischem Lachs ?

So könnt ihr ein sehr klassiches Gericht wunderbar vorbereiteten und müsst nicht alles auf einmal zubereiten und hoffen alle gleichzeitig an den Tisch zu bekommen ?

Na neugierig geworden ?? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 24er oder 26er Tarteform

Quark Öl Teig :

125 g Magerquark

5 El Öl

5 El Milch

200 g Mehl

1/2 Backpulver

1/2 Tl Salz

---

600 – 700 g gekochte Pellkartoffeln

500 g grüner Spargel

200 g Schinken, Schnitzel oder Fisch

1 Päckchen Soße Hollandaise – ich nehme übrigens die fertige Soße im Tetrapack –

2 El Creme fraiche oder Schmand

Mehl und Butter für die Form

Zubereitung

Quark Öl Teig :

– den Magerquark mit dem Öl und der Milch verrühren

– anschließend die trockenen Zutaten mit einem elektrischen Knethaken untermischen und Kneten

– wenn die Masse schön homogen ist, ausrollen und in die vorbereitete Tarte Form geben

– mit einer Gabel mehrmals auf dem Boden einpieksen

– Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, pellen und in Stücke

schneiden

– den Spargel kochen, er sollte bissfest sein und in Stücke schneiden

– die Soße Hollandaise mit der Creme fraiche oder Schmand vermischen

– wenn ihr Lachs zum Essen verwendet, dann könnt ihr ihn roh dazu geben

– gebt nun alle Zutaten auf den Quark Öl Teig

– zum Schluss die Soße Hollandaise über die Zutaten verteilen

Im vorgeheizten Backofen – 200 ° C Ober Unter Hitze oder 180 °C Umluft – ca. 25 Minuten backen

Dazu passt übrigens wunderbar ein trockener Weißburgunder oder Riesling Wein ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤