



# Spargeltarte

**Backofen:** 200° C Ober- / Unterhitze  
**Backzeit:** ca. 30 min  
**Zubehör:** flacher Bäker

## Zutaten:

450g gekühlter Blätterteig  
10 - 14 Kirschtomaten  
300 - 400 g grüner Spargel  
150 g Gouda  
4 Eier  
400 g Schmand  
Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Flachen Bäker mit Blätterteig auskleiden und mit Hilfe des Teigrollers Ränder verbinden.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15 min goldgelb vorbacken.

Währenddessen Kirschtomaten waschen und halbieren.

Spargelenden abschneiden, bei Bedarf das untere Drittel schälen und in Stücke schneiden.

Käse reiben.

Schmand, Eier und Käse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Bäker aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und Käsemischung auf den Teig streichen.

Spargelstücke und halbierte Tomaten darauf verteilen.

Weitere ca. 15 min backen, bis die Schmandmasse gebunden und alles goldbraun ist.

