

Weisse Spargeltarte

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Für ein beschichtetes Backblech von
ca. 30 cm Ø

1 Liter Wasser

½ EL Salz

½ TL Zucker

½ EL Butter

1 kg weisse Spargeln, geschält

2 EL Zucker

40 g gesalzene Butter, in Stücken

1 ausgewallter Blätterteig
(ca. 32 cm Ø)

1. Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen, Salz, Zucker und Butter begeben. Spargeln in den Sud geben, aufkochen. Hitze reduzieren, Spargeln offen ca. 15 Min. knapp weich köcheln. Spargeln herausnehmen, abtropfen, beiseite legen, auskühlen. Spargelspitzen in ca. 10 cm, Rest in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.
2. **Caramelisieren:** Zucker auf das Blech verteilen, ca. 4 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Zucker hellbraun ist. Herausnehmen, Butter darauf verteilen, beiseite gelegte Spargeln dicht nebeneinander in den Caramel legen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen, locker über die Spargeln legen, am Rand leicht andrücken.
3. **Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf eine Platte stürzen, mit Schnittlauch-Öl beträufeln, Rest dazu servieren.

Schnittlauch- Öl

½ dl Olivenöl

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

¼ TL Fleur de Sel

Alle Zutaten verrühren.

