

# Spargeltarte mit Schinken



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.com](http://www.fabisgrillbbq.com)

## Zutaten:

### Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 125 g weiche Butter
- 1 Ei
- 25 g Zucker
- Salz

### Für den Belag:

- 500 g weißer Spargel
- 200 g Kräuterfrischkäse
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 100 g geriebenen Parmesan
- 100 g gekochten Schinken, klein gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Muskat

## Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten und ca. 30 Minuten kaltstellen.

Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und in siedendem Wasser (mit etwas Salz und Zucker) ca. 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden. Frischkäse, Milch, Eier, Schinken und den Parmesan vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Tarteform mit dem Teig auskleiden und die Spargelstücke darauf verteilen. Die Frischkäsemasse gleichmäßig darüber gießen.

Die Spargeltarte wird bei indirekter mittlerer Hitze (180-200°C) ca. 45-50 Minuten gegrillt, bis sie goldbraun ist.

Also dann...gut Glut! 😊