

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Mai 2024 ▪  
Zusatzgericht von Zora Klipp



### Sommerliche Spargel-Tarte mit Gremolata

Zutaten für zwei Personen

**Für die Tarte (Durchmesser ø 20 cm):**

14 Blätter Frühlingsteig  
2-3 Stangen weißer Spargel  
2-3 Stangen grüner Spargel  
4-5 Kirschtomaten  
½ Zitrone, Abrieb  
60 g Feta  
2 Eier  
50 ml Sahne  
Weißwein, zum Ablöschen  
Zucker, zum Abschmecken  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spargel schälen, Enden abschneiden, dann die Spargelstangen quer schneiden. Spargelstücke in Olivenöl anschwitzen, dann mit Salz und Zucker würzen. Mit Weißwein ablöschen.

Eine Tarteform mit Backpapier auslegen bzw. zurechtschneiden.

Frühlingsteig hineinlegen, dann die Spargelstücke auf den Teig geben.

Aus Eiern, Sahne, einer Prise Muskat, einer Prise Salz und Pfeffer eine „Royale“ herstellen und diese über den Spargel in die Form geben.

Kirschtomaten der Länge nach vierteln und auf der Tarte verteilen. Feta zerbröseln und über die Tarte streuen. Teigträger einschlagen. Tarte für 30-40 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und goldbraun backen.

Tarte vor dem Servieren mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Gremolata:**

1 Bund glatte Petersilie  
1 Zitrone, Abrieb  
100 ml Olivenöl  
Salzflocken, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone heiß abspülen, dann die Schale abreiben. Petersilie mit Zitronenabrieb, Salzflocken, Pfeffer und Olivenöl verrühren und über die gebackene Tarte geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.