



## Ricotta-Spargel-Tarte

### Zutaten

- 270 g Blätterteig a.d. Kühlregal
- 1 Ei(er)
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 250 g Ricotta
- 150 g Schmand
- 1 Beutel Maggi Guten Appetit Spargel Cremesuppe
- 300 g grüner Spargel
- 50 g Parmesan, frisch gehobelt

### Zubereitung

1. Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Blätterteig entrollen und die äußeren Seiten und Ecken aufeinander falten.
2. Ei verquirlen und den Blätterteig mit der Hälfte des Eis bestreichen. Den Blätterteig für ca. 10 Minuten im Ofen goldbraun backen.
3. In der Zwischenzeit: Knoblauchzehe fein würfeln und mit Ricotta und Schmand gründlich verrühren.
4. Maggi Guten Appetit Spargel Cremesuppe unter die Ricotta-Schmand-Masse mischen und das restliche Ei zufügen. Alles gründlich miteinander verrühren.
5. Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel der Länge nach halbieren.
6. Den vorgebackenen Blätterteig kurz abkühlen lassen. Dann die Ricotta-Spargelcreme darauf verteilen und die Spargelhälften vorsichtig hineinlegen. Die Tarte dann für weitere 20 Minuten im Ofen backen. Nach dem Backen mit Parmesan bestreuen und servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	31 g
Energie	524 kcal
Fett	37 g
Protein	18 g

🕒 39 Minuten

⊕ 4 Portionen