

# Spargeltarte



## Zutaten:

für 4 Portionen

- 16 Stangen weißen Spargel, (ungefähr)
- Salz zum Kochen
- 400 g mehliges Kartoffeln
- 40-50 g frische Kräuter (z.B. Bärlauch, Estragon, Kerbel, Petersilie....)
- 3 mittelgroße Eier
- 100 ml Milch
- 150 g saure Sahne
- 1 TL Stärkemehl
- Salz & Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Butter zum Einfetten
- 200 g Blätterteig
- 1 Eigelb

## Zubereitung:

Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 30 Min. gar kochen. Anschließend abgießen, pellen und zerdrücken, mit einem Stampfer oder einer Gabel.

Spargel schälen, die unteren, holzigen Enden abschneiden und 6 Min. in Salzwasser vorgaren.

Die Kräuter gut waschen, trocken schütteln. Blättchen abzupfen und mit Eiern, Milch saurer Sahne und Stärkemehl in einen Mixer geben und 1-2 Min. gut durchmischen. Alternativ in einem hohen Becher mit einem Mixstab zerkleinern.

Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Tartform, in der Größe von ca. 20x30 cm, gut mit Butter auspinseln.

Blätterteig ausrollen, ca. 3 mm dick. Die Form damit auslegen und am Rand hochziehen. Ggf. überlappende Ränder abschneiden.

Zerdrückte Kartoffel gleichmäßig auf dem Teig verteilen, die Kräutermischung darübergießen und die Spargelstangen gleichmäßig nebeneinander darin verteilen.

Im vorgeheizten ( 200° ) Backofen, untere Schiene, ca. 30 Min. backen.