

# Spargeltarte mit Garnelen

## Zutaten für die Tarte (für 6 Personen):

- 250 g grüner Spargel
- 250 g weißer Spargel
- Salz
- Zucker
- 1 EL Butter
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Bund Kerbel
- 250 g Magerquark
- 250 g Ricotta
- 3 (Klasse M) Eier
- 2 EL Speisestärke
- Pfeffer
- 0.5 TL fein abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1 Rolle (275 g) frischer Blätterteig
- 2 EL Olivenöl

Weißer Spargel schälen und die Enden abschneiden. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Einen breiten Topf mit Wasser aufkochen, mit Salz, 1 Prise Zucker, Butter und etwas Zitronensaft würzen und den weißen Spargel darin 2 Minuten garen. Grünen Spargel hinzugeben und 3 Minuten mitgaren. Spargel aus dem Wasser heben, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Kerbelblättchen (ersatzweise Schnittlauch oder Petersilie) fein hacken. Quark, Ricotta, Eier und Speisestärke kräftig verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kerbel und Zitronenschale würzen.

Blätterteig entrollen und mit dem Backpapier in eine ofenfeste Form (etwa 35x20 cm) legen. Die Quarkmasse und den Spargel darauf verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf dem Ofenboden 35-40 Minuten backen.

## Zutaten für die Garnelen:

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knolle frischen Knoblauch
- 4 EL Öl
- 12 (à etwa 25 g, ohne Kopf und Schale) Garnelen
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise getrocknete Chiliflocken
- 2 EL Butter

Die Schale dünn von der Zitrone schälen, Knoblauchknolle in dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne hoch erhitzen. Garnelen, Zitronenschale, Knoblauch und Rosmarin hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und rundherum etwa 3 Minuten braten. Butter hinzugeben, alles durchschwenken und anrichten.

Zur Spargeltarte servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Sendetermin: 25.04.2020

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)