

Winzer-Rezepte aus Übersee

Armand aus Südafrika empfiehlt:

Spargel Tarte in Blätterteig

& DuVon Sauvignon Blanc

Zutaten (für 2 Personen)

400 g grünen Spargel
3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 unbehandelte Zitrone
1 Bund Dill
200 g Crème fraîche
2 Eier
270 g Blätterteig
50 g geschmolzene Butter
Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen. Frühlingszwiebeln in schmale Ringe schneiden und Knoblauchzehe fein hacken. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze weich dünsten. Zur Seite stellen, abkühlen lassen. Zitronenschale fein reiben, Dill grob hacken und beides mit der Zwiebel-Knoblauchmischung vermengen. Crème fraîche und Eier dazugeben, vermengen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel putzen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden.

Blätterteig halbieren und eine Lage in eine gebutterte Form geben. Teig mit flüssiger Butter bestreichen und die zweite Hälfte Blätterteig darauf legen. Die Zwiebel-Dill Crème auf dem Teig verteilen, mit Spargelstücken belegen und im Ofen 20-25 Min. goldgelb backen.

Ein perfekter Begleiter zu dieser Spargel Tarte ist der spritzige Sauvignon Blanc von DuVon aus Südafrika.

Guten Appetit!