



SPARGELTAAT

Mer koche met Pänz

Den Mürbeteig auf Backpapier ausrollen. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen im unteren Drittel schälen und schräg in Stücke schneiden. Die Spargelstücke in Öl 5 Minuten leicht anbraten, dabei mit etwas Zucker und Salz würzen. Vom Herd nehmen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Tarteform mit Öl einpinseln und mit dem Teig auskleiden. Überstehenden Teig abschneiden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Ricotta mit Eiern, Kräutern, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss verquirlen und auf dem Teigboden verteilen. Den Spargel darauf verteilen. Die Tomaten waschen, vierteln und zwischen die Spargelstangen legen.

Die Tarte in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 30 Minuten backen.

Anleitung: Guten Appetit wünschen Priska und Birgit!

SPARGELTARTE

EIN ROLLE FERTIGEN
MÜRBETEIG
500 GRÜNER SPARGEL
3 EIER
250 GRAMM RICOTTA
ODER SAHNE
5 KIRSCHSTOMATEN
2 EßL OLIVENÖL
SALZ ZUCKER PFEFFER
3 EßL. ITALIENISCHE
KRÄUTER
MUSKATNUSS

KOOPERATION MIT
DEM MARKTAMT DER
STADT KÖLN UND DER
SK STIFTUNG KULTUR

AKADEMIE FÖR UNS
KÖLSCHE SPROCH/ SK
STIFTUNG KULTUR

Im Mediapark 7
50670 Köln

www.koelsch-akademie.de

www.sk-kultur.de