Pomìto

Pikante Spargel-Tomaten-Tarte



Vorbereitungszeit: 55 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Geriebener Parmesan: 50 g
- Gorgonzola: 150 g
- Natives Olivenöl extra: 2 Esslöffel
- Pfeffer: n. B.
- Runder Blätterteig: 1 Rolle
- Salz: n. B.
- Scamorza: 100 g
- Spargel: 250 g

Vorbereitung

Die pikante Spargel-Tomaten-Tarte ist ein **einfaches und köstliches rustikales Gericht**. In dieser Jahreszeit gibt es Spargel in Hülle in Fülle. Ich habe sie verwendet, um eine reichhaltige und schmackhafte, cremige Tarte mit herrlich schmelzendem Käse zuzubereiten, die weggehen wird wie warme Semmeln!

1. Den Spargel putzen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Das Wasser zum Kochen bringen, den Spargel 10-15 Minuten kochen und salzen.
2. Den Spargel abgießen und in eine Schüssel geben.
3. Das ***Tomatenfruchtfleisch in Stücken von Pomìto***, den Gorgonzola, die Scamorza und den Parmesan hinzugeben. Salzen und pfeffern und umrühren, damit sich alle Zutaten gut vermischen.
4. Den Blätterteig ausrollen und in eine Tarteform geben.
5. Den Teigboden mit der zuvor zubereiteten Mischung bestreichen und die pikante Spargel-Tomaten-Tarte im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 35-40 Minuten backen. Die Ränder des Blätterteigs müssen schön goldbraun sein.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 400 g

