

Ostertarte mit Spargel Schinken

05. April 2023

Zutaten für 1 Tarte:

- **1 Pkg. Spargel-Schinken**
- 1 Rolle Tarte-Teig, eckig
- 3 Eier
- 4 EL Sauerrahm
- 1 EL Crème Fraîche
- 100g Feta
- 2 hart gekochte Eier
- 2 Karotten mit Grün
- Eine Handvoll Kohlsprossen
- Etwas Sauerrahm für den Dip
- Etwas frische Kräuter
- Etwas Salz und Pfeffer
- Salat als Beilage



Zubereitung:

1. Für die Eimasse die Eier in einer Schüssel glattrühren. Nach und nach Sauerrahm und Crème Fraîche beimengen und weiter rühren.
2. Die Hälfte des Schinkens klein schneiden und mit der Eimasse vermengen.
3. Den Tarte-Teig in einer passenden Backform auslegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. Bei den jungen Karotten das Grün abschneiden, aber nicht wegwerfen, dieses verwenden wir später weiter. Die Karotten halbieren, ebenso die Kohlsprossen und die hart gekochten Eier.
5. Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen.
6. Die Eimasse in die Form füllen und mit den Karotten, Kohlsprossen und den Eiern belegen.
7. Zum Schluss den Fetakäse darüber bröseln und die Tarte für 25-30 Minuten ins Backrohr schieben.
8. Während die Tarte bäckt, könnt ihr den Dip zubereiten. Dafür den restlichen Sauerrahm mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
9. Nach der Backzeit die Tarte kurz abkühlen lassen, dann geht sie meist einfacher aus der Form. Mit Salat und Dip servieren.