

# Spargel-Galette

mit Spargel-Schinken

## Was du dazu benötigst

100g Spargel-Schinken  
1 Pkg. Mürbteig  
8 Spargel, weiß  
100g Crème fraîche  
50g Parmesan, gerieben  
1 TL Zitronenschale, gerieben  
1 TL Honig  
1 TL Dijon-Senf  
1 Eigelb  
1 EL Milch  
Etwas Thymian, frisch  
Etwas Salz & Pfeffer



## Zubereitung

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Mürbteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren.

Für die Füllung die Crème fraîche mit geriebenem Parmesan, Zitronenschale, Senf, Honig, Salz & Pfeffer mischen und auf dem Teig verstreichen, dabei aber einen Rand von ca. 3 – 4 cm frei lassen.

Den Spargel-Schinken darauflegen und den blanchierten Spargel darüber verteilen.

Den Teigrand nach innen klappen, sodass eine rustikale Galette entsteht. Eigelb mit Milch verquirlen und den Rand damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 25 – 30 Minuten goldbraun backen. Mit frischem Thymian bestreuen und mit frischem grünem Salat servieren.

## Tipp

Wenn der Spargel dünner ist, kann die Kochzeit im Vorfeld etwas reduziert werden.

## Portionen

6 Portionen

## Dauer

50 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 40 Minuten

## Level

Einfach

