

# Spargel Tarte-Tatin

## mit Römer-Schinken

### Zutaten

4 Blätter Römer-Schinken  
9 Stangen Spargel, grün  
2 EL Olivenöl  
1 EL Honig  
100g Camembert  
1 Rolle Blätterteig  
Etwas Sauce Hollandaise  
6 Erdbeeren  
Etwas Salz & Pfeffer



### Zubereitung

Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das untere Drittel des Spargels schälen und die Enden leicht abschneiden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech Salz, Pfeffer, Olivenöl und Honig verteilen. Jeweils 3 Spargelstangen nebeneinander darauflegen.

Den Camembert in Scheiben schneiden und großzügig auf den Spargel verteilen.

Den Blätterteig in 3 gleichgroße Teile schneiden, auf den Spargel legen und die Ränder rundherum nach unten einschlagen und andrücken.

Für ca. 20 – 25 Minuten goldbraun backen, bis der Teig knusprig aufgegangen ist. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und vorsichtig wenden.

Mit etwas Sauce Hollandaise beträufeln, Römer-Schinken locker darauf verteilen und mit frischen Erdbeeren toppen.

### Tipp

Spargel vorher 2-3 Minuten in der Pfanne anrösten, danach mit etwas Olivenöl und einer Prise Salz würzen.

### Portionen

3 Portionen

### Dauer

45 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Kochzeit: 25 Minuten

### Level

Leicht

