



Spargel-Tartelettes mit Rauchlachs

- 1 Stk. Blätterteig rund
- 1 Kg Grüne Spargeln
- 1 EL Butter
- 1 dl Gemüsebouillon
- 200 ml Sauerrahm
- 3 Stk. Eier
- Salz
- Pfeffer
- 80 g Rauchlachswürfeli
- 1 EL Pinienkerne



Blätterteig in die gut gebutterte Form legen. Teig mit Gabel stupfen. Von den Spargeln das untere Drittel wegschneiden, die restlichen Spargeln in Stücke schneiden, die Spitzen etwa 3 cm lang lassen. Die Butter erwärmen, Spargeln begeben, Bouillon zufügen und weich kochen.

Die Spargelspitzen beiseite legen, restliche Spargeln im Mixer pürieren. Sauerrahm und Eier zufügen und mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs unter die Masse ziehen. Die Masse in die Form füllen, die Spargelspitzen darauf verteilen und mit Pinienkernen bestreuen. Im Ofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

En Guetä

BEWA
Küchen