



CAMBOZOLA Spargeltarte mit Blätterteig

Zutaten für 4 Personen:

200g CAMBOZOLA Classic
12 weiße Spargelstangen
250g Ricotta
50g Parmesan
270g fertigen Blätterteig
etwas glatte Petersilie
Pfeffer und Salz
Olivenöl

Zubereitung:

1. Zunächst den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Spargelstangen waschen, kürzen, schälen und in kochendem Salzwasser für ca. 3 Minuten blanchieren. Den Spargel herausnehmen, trocken tupfen und etwas abkühlen lassen. CAMBOZOLA Classic und Ricotta mit einer Gabel zerdrücken und gut miteinander vermengen. Etwas gehackte Petersilie dazugeben und mit Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen.
2. 4 kleine Formen (z.B.: rechteckig ca. 10 cm x 15 cm) mit etwas Olivenöl einpinseln. (Alternativ kann hierfür auch ein großes Backblech verwendet werden). Ein entsprechend großes Stück Blätterteig leicht in die Form drücken, wobei hier etwas Blätterteig über den Rand der Form herausragen sollte.
3. Im Anschluss das CAMBOZOLA-Ricotta-Gemisch gleichmäßig auf dem Blätterteigboden verteilen. Nun die Spargelstangen hineingeben und den Parmesan darüber reiben. Für ca. 20 Minuten in den Backofen geben bis der Teig an den Rändern schön goldbraun ist.

