Spargel-Bärlauch-Tarte

Das brauchst du für eine Tarte:

400 g (etwa 4-5) gekochte Kartoffeln
1 oder 2 rohe Kartoffeln
4 Eier
eine Handvoll Bärlauch
1 kg Sparge
3 Esslöffel Creme fraiche oder saure Sahne oder Schmand
geriebenen Käse
optional 200 g gekochten Schinken
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

So machst du´s richtig:

1.) Koche die Kartoffeln entweder als Pellkartoffeln oder als Salzkartoffeln und lass sie ausdampfen.
2.) Schäle den Spargel und schneide die Enden des Spargels ab. Mit diesem „Abfall“ kannst du eine Spargelcremesuppe machen.
3.) Gib etwas Wasser in einen großen Topf, gib Salz dazu und koche den Spargel darin 10 Minuten lang.
4.) Gib die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse.
5.) Reibe die rohe Kartoffel auch in den Teig mit den gekochten Kartoffeln.
6.) Würze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.
7.) Nimm eine Tarteform oder eine Springform, lege sie mit Backpapier aus und breite den Teig darin aus, so dass auch ein Rand enststeht.
8.) Nimm den Spargel aus dem Sud und schneide ihn in Rauten. Die Köpfchen kommen extra.
9.) Verteile die Köpfchen und den Rest des Spargels auf dem Teig.
10.) Schneide den Bärlauch fein.
11.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.
12.) Wenn du gekochten Schinken verwendest, schneide den Schinken in kleine Würfelchen.
13.) Gib die Eier in eine Schüssel.
14.) Gib 2 Teelöffel Salz und einen Teelöffel Pfeffer dazu.
15.) Gib den Schmand/Sahne oder saure Sahne dazu.
16.) Gib die Zwiebel ebenfalls hinein.

17.) Gib den Bärlauch und den Schinken hinein.
18.) Verteile diese Masse nun auf der Tarte.
19.) Verteile den geriebenen Käse auf der Tarte.
20.) Gib die Tarte für 35 Minuten bei 170 Grad Oberhitze/Unterhitze in den Backofen.