



Unser liebstes Stangengemüse in neuem Gewand

Wenn der Duft von frischem Flammkuchen auf das kräftige Aroma unserer Rotweine trifft, ist echter Genuss garantiert.

Zeitaufwand
ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad
einfach

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

1-2	mittelgroße festkochende Kartoffeln
etwas	Salz
175 g	grüner Spargel
100 g	kernlose, rote Weintrauben
1	rote Zwiebel
2-3	Stiele frischer Thymian
6 EL	Olivenöl
3	große Blätter Filoteig (ca 30 x 31 cm)
150 ml	Schmand
etwas	Pfeffer
20 g	Parmesankäse

...und dazu Blanchet Rouge de France Trocken

Zubereitung

1

Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten, in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten knapp garen.

Abgießen, schälen und abkühlen lassen. Spargel waschen, nur im unteren Drittel schälen und in schräge Stücke schneiden. Trauben waschen, trocken reiben und halbieren. Zwiebel schälen und in feine Spalten oder Ringe schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln.

2

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Spargelstücke darin kurz anbraten. Mit Salz würzen. Die Filoteig-Blätter ausbreiten. Tarte-Form mit etwas Öl einpinseln und mit einem Filoteig-Blatt auslegen. Die Ränder des Teigs nach innen einklappen und an den Rand drücken. Teigblatt mit etwas Öl bepinseln und mit einem 2. Teigblatt belegen. Wieder die Ränder einklappen und den Teig mit Öl einpinseln. Mit dem 3. Teigblatt ebenso verfahren.

3

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln in feine Scheiben oder Spalten schneiden. Schmand auf dem Tarteboden verstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Spargelstücke, Kartoffelscheiben, Traubenhälften, Thymian und Zwiebel auf der Tarte verteilen. Im heißen Backofen auf der untersten Einschubleiste ca. 20 Minuten goldbraun backen. Sobald der Teigrand dunkel zu werden beginnt, mit Backpapier abdecken. Tarte nach dem Backen mit geriebenem Parmesankäse bestreuen und sofort genießen.