



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

| | |
|-------|-------------------|
| 100 g | TK Erbsen |
| 1 | Rolle Blätterteig |
| 250 g | weißer Spargel |
| 200 g | Frischkäse |
| 2 | Eier |
| etwas | Salz |
| etwas | Pfeffer |
| etwas | Butter |

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs
Halbtrocken

Zubereitung

1

Die Erbsen aus dem TK-Fach nehmen und auftauen lassen. Über einem Wasserbad die Erbsen gar werden lassen.

2

Den Spargel schälen, das holzige Ende abschneiden und im Topf für 15 Minuten kochen.

3

Währenddessen die Erbsen pürieren. Etwas Wasser dazu geben, dann gelingt das Pürieren leichter.

4

Den Frischkäse, die Eier, Salz und Pfeffer zu den Erbsen geben und gut verrühren.

5

Die Tarteform mit etwas Butter fetten. Den Blätterteig ausrollen und auf der Tarteform verteilen. In den Boden mit einer Gabel viele kleine Löcher einstechen.

6

Die Erbsencreme in die Tarteform



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zum Blog TRY TRY TRY

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren