

Spargel-Spinat-Tarte

Zubereitet mit: Knorr

ca. 75 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 500 g Weizen Mehl Type 550
- 3 EL Olivenöl
- 1/2 TL Jodsalz
- 500 g grüner Spargel
- 100 g Spinat
- 1 Zwiebel
- 2 schwach geh. TL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 350 g Ricotta
- 2 Eier (Größe M)
- 20 g gehackte Walnüsse
- 30 g geriebener Käse
- Pfeffer

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2241 kJ
Energie (Kilokalorien):	536 kcal
Fett:	21 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,5 g
Kohlenhydrate:	65 g
davon Zucker:	5,2 g
Ballaststoffe:	4,3 g
Eiweiß:	19 g
Salz:	1,4 g

Zubereitung

1. Mehl, 200 ml Wasser, 2 EL Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben und mit den Knethaken eines Rührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig 20 Minuten kühl stellen.

2. Spargel am unteren Ende schälen, Enden abschneiden und Stangen in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Spargel in etwas Wasser ca. 5 Minuten kochen, abgießen und beiseitestellen.

3. Spinat waschen und grob hacken. Zwiebel schälen und fein hacken. Zwiebel in einer Pfanne im

restlichen heißen Olivenöl glasig dünsten. Spinat zufügen und zusammenfallen lassen. Mit Knorr Gemüse Bouillon würzen.

4. Ricotta, Spargel, Spinat, Eier, Walnüsse und Käse gut mischen. Mit Pfeffer würzen.

5. Teig in zwei Hälften teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Teigboden den Boden einer gefetteten Quiche- oder Springform (26 cm Durchmesser) auskleiden, dabei einen Rand formen. Füllung darauf verteilen und mit dem zweiten Teigboden abdecken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 155 °C) ca. 35 Minuten backen.

Tipps zu diesem Rezept

Etwas Zitronenschale und gehackte Minze unter die Füllung mischen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Backzeit: 35 min Kühlzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen