



Hüttenkäse

SPARGELTARTELETTES MIT HÜTTENKÄSE

Dauer: ca. 25 Min.
und 40 Min. backen
Für 8 Tartelettes von
ca. 10 cm Ø oder
Muffinförmchen,
gefettet

- 250 g grüner Spargel,
unteres Drittel geschält,
in ca. 7 cm langen
Stücken
- 200 g HIRZ Hüttenkäse
nature
- 1 Zitrone, nur wenig
Schale
- ½ TL Salz, Pfeffer
- 1 rechteckig ausgewallter
Blätterteig (25x42 cm)
- etwas Randensprossen
oder Kresse

1 Spargeln im siedenden
Salzwasser ca. 8 Min. al dente
kochen, herausnehmen, ab-
tropfen, auskühlen.

2 Förmchen mit Teig aus-
legen, Boden mit einer Gabel
dicht einstechen. Hüttenkäse
mit Zitronenschale, Salz und
Pfeffer mischen, auf dem Teig
verteilen. Spargeln ebenfalls
auf dem Hüttenkäse verteilen.
Ca. 40 Min. in der Mitte des
auf 180 Grad Umluft vorge-
heizten Ofens backen. Heraus-
nehmen, abkühlen, aus den
Förmchen lösen.

3 Mit Sprossen anrichten.