



# Erlebnis-Kochen

mit Meikel Pedrana

*Rezept vom Kochprofi Meikel Pedrana  
Kochevent auf dem Friedberger Frühlingsmarkt*

## *Spargeltarte mit glasiertem Schinken*

### **Zutaten für 6 Pers.**

#### **Teig**

200g Mehl  
100g Butter  
0,1l Wasser  
Msp. Curcuma

#### **Spargel**

6 Stangen Spargel  
150g Ricotta oder Frischkäse

#### **Schinken**

120g fein geschnittener  
Schinken  
30g Butter  
1 Schalotte  
Kräuter

### **Zubereitung**

Aus allen Zutaten einen Auslegeteig kneten, dass ein fester, elastischer Teig entsteht. In ein feuchtes Tuch wickeln und mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Den Spargel sorgfältig schälen und ca. 1 cm unten abschneiden. Den Spargel in kleine Stücke schneiden und ca. 1 min in Zucker-Salzwasser „al dente“ blanchieren und abschrecken.

Den Teig dünn ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Den Frischkäse oder saure Sahne auf dem Teig dünn verstreichen. Den Spargel etwas mit Salz & Pfeffer abschmecken und darauf verteilen.

Bei ca. 160 C im Ofen backen, bis sich der Boden vom Blech löst.

#### **Schinken**

Einen sirupartigen Sud aus Butter, Schalotten, Kräutern, Zucker und Wein kochen. Kurz vor dem Servieren den fein geschnittenen Schinken darin glasieren und auf die Tarte geben.



[www.friedberg-hats.de](http://www.friedberg-hats.de)