

# Frühlings-Tarte

Zutaten Teig	Zubereitung
100 g Quark 1 Ei 50 g weiche Butter ½ TL Salz 125 g Dinkelmehl 1 EL Backpulver	Für den Teig Quark, Ei, Butter und Salz verrühren.  Mehl und Backpulver mischen, unterkneten. Abgedeckt <b>15 Minuten</b> ruhen lassen.
50 ml Milch 250 g Ricotta 3 Eier 70 g Parmesan gerieben Salz, Pfeffer, Muskat 1 große Zucchini  Fett für die Form	Für die Füllung Milch, Ricotta, Eier und Käse pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.  Von der gewaschenen Zucchini lange, dünne Streifen abschneiden (Rest Zucchini anderweitig verwenden). Den Rand einer quadratischen Springform (24 x 24 cm) innen fetten und Zucchinistreifen anlegen. Teig ausrollen, in die Form legen, Rand über die Zucchini ziehen. Ofen auf <b>160°C Ober-/Unterhitze</b> oder <b>150°C Umluft</b> vorheizen. Ricotta-Masse einfüllen, auf unterster Schiene ca. <b>35 Minuten</b> backen. Abgekühlt aus der Form lösen.
10 Radieschen 150 g gemischter Blattsalat 1 Bund gemischte Kräuter z.B. Kerbel, Dill, Basilikum, essbare Blüten 300 g grüner Spargel  3 EL Olivenöl 3 EL Weißwein-Essig	Für den Belag Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Salat, Kräuter und Blüten putzen, waschen, mit Radieschen mischen und auf Tarte legen.  Spargel am unteren Drittel schälen, trockene Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden und in wenig Salzwasser bissfest garen. Öl, Essig und Gewürze verrühren und Spargel darin marinieren. Zum Anrichten über den Salat träufeln.

**Tipp:** Essbare Blüten: Hornveilchen, Gänseblümchen, Erdbeerblüten, Korn- und Ringelblume

