Spargeltorte

Zutaten und Zubereitung

800 g Spargel (2. Wahl) 1 TL Zucker Salz 200 g Mehl 100 g Margarine oder Butter 4 EL kaltes Wasser Salz 2 EL Rapsöl 3 EL Mehl Pfeffer und Muskat Zitronensaft 3 Eier 150 g geriebenen Käse Pfeffer und Muskat 2 EL gehackte Petersilie

Den Spargel waschen, schälen und in Wasser mit Zucker und Salz ca. 20 Minuten garen. Den Spargel abtropfen lassen und das Spargelwasser dabei auffangen. Aus Mehl, Fett, Wasser und einer Prise Salz einen Teig kneten und kalt stellen. Das Rapsöl erhitzen, mit Mehl anschwitzen und mit dem Spargelwasser ablöschen. Die Soße abschmecken und einige Minuten köcheln lassen. Die Spargelstangen unten 5 cm kürzen, die Abschnitte pürieren und zur Soße geben. Zuerst Zitronensaft und dann nach und nach Pfeffer, 3 Eier und den geriebenen Käse einrühren. Mit Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Den Teig ausrollen, eine gefettete Springform (mit Rand) auslegen. Die Spargelsoße darauf verteilen; die Spargelstangen darauf anrichten und mit gehackten Sonnenblumenkernen bestreuen. Bei 200 Grad 40 - 45 Minuten backen. Vor dem Servieren mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

○ Nur den Link
○ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden