

April 2021

Bald beginnt die Spargelzeit und wir haben eine herzhafte Spargeltorte für Sie ausprobiert. Der Teig und der Spargel kann vorbereitet werden, dann ist die Fertigstellung auch sehr schnell gemacht. Die Torte schmeckt warm am besten, doch auch kalt ist sie sehr lecker. Alle Spargelfans sollten dieses Geschmackserlebnis mal ausprobieren...



Spargeltorte „Delikat“

125 g kalte Butter

½ TL Salz

250 g Mehl

1 Ei

→ zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie einwickeln und 30 Min. ruhen lassen. Anschließend zwischen Folie ausrollen und den Boden und Rand einer gefetteten Springform damit auslegen.

500 g Spargel

→ putzen, schälen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 5 Min. garen.

100 g Kochschinken

→ würfeln.

4 Frühlingszwiebeln

→ putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

3 Eier

250 g Quark

200 g Schmand

→ verrühren. Mit

3 EL gehackten Kräuter

→ vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel, Schinken und Frühlingszwiebeln dazugeben und vermengen. Den Guss auf dem Teig verteilen. Abbacken.

Temperatur: 180 - 200 °C**Backzeit: ca. 35-45 Min.**

1 Beet Kresse

→ schneiden, über die Torte streuen und servieren.

Tipp: Es kann auch eine Tarteform (ca. 21x28 cm) verwendet werden.