



www.franz-blienert.de

Spargeltorte

Zutaten für 6-8 Personen

Für den Boden:

125 g Mehl
25 g Speisestärke
125 g Margarine
1 Ei
1 Prise Salz

Für die Füllung:

1250 g Spargel, weiß
200 g Schinkenspeck
4 Eier
300 ml saure Sahne
Schnittlauch, Salz, Pfeffer,
Muskat

Zubereitung

Spargel schälen und in Stücke schneiden. Wasser mit Salz, Zucker und Butter zum Kochen bringen und den Spargel ca. 10-12 Minuten bissfest garen. Anschließend den Spargel abgießen und gut abtropfen lassen.

Mehl, Speisestärke, Ei, Margarine und Salz mit dem Mixer vermengen. Die Masse danach noch einmal mit den Händen kneten, ggf. etwas Mehl hinzugeben. Den Teig ausrollen und in eine gefettete Quiche- oder Springform geben, den Rand formen. Dann den Teigboden mit Paniermehl bestreuen, damit die Flüssigkeit des Spargels gebunden wird und dieser nicht durchweicht. Für die Füllung den Schinkenspeck fein würfeln und in einer Pfanne anrösten. Den gerösteten Schinkenspeck und den Spargel auf dem Teig verteilen. Anschließend Eier und saure Sahne verrühren, den Schnittlauch hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse auf dem Spargel verteilen und im vorgeheizten Backofen (180 Grad Ober-/Unterhitze) 35 Minuten backen.

Tipp: 200 g Höhlen- oder Raclette-Käse auf den Spargel geben.

**Obst und Gemüse
Franz Blienert**
Plaskoart 2
48361 Beelen

Telefon:
+49 2586 1348

Mobil:
+49 176 23716592

info@franz-blienert.de

Wochenmärkte

Warendorf
Dienstag u. Freitag
07:00 – 12:30 Uhr

Wiedenbrück
Samstag
07:00 – 12:30 Uhr