

Spargeltorte

Zutaten für 6-8 Personen, Zubereitung ca. 1 Std. 20 min.

200 g Mehl
100 g Butter
2-3 EL kaltes Wasser
600 g weißer Spargel
200 g Sauerrahm
50 g Creme fraiche
Salz
Pfeffer
Zitronenthymian
4 Eier

Aus Mehl, Butter und Wasser einen Mürbteig herstellen.

30 min. an einem kalten Ort rasten lassen. Den Spargel gut schälen, die Enden abschneiden und in Salzwasser bissfest kochen.

Den Mürbteig dünn ausrollen, in eine Auflauf- oder Tortenform legen und bei 180 °C 10 min. vorbacken.

In der Zwischenzeit Sauerrahm, Creme fraiche, Eier und die Gewürze gut verrühren.

Den Spargel in Stücke schneiden und in die Tortenform geben.

Mit Sauerrahmmasse bedecken und bei 180°C ca. 30 min. backen.

Überkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Blattsalat servieren.

Guten Appetit!