

Spargel-Torte

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Butter und Wasser einen Mürbteig herstellen. 30 Minuten an einem kalten Ort rasten lassen. Den Spargel schälen, danach die holzigen Enden abschneiden und im Salzwasser bissfest kochen. Den Mürbteig dünn ausrollen, in eine Auflauf- oder Tortenform legen und bei 180 °C 10 Minuten vorbacken. In der Zwischenzeit Sauerrahm, Crème Fraîche, 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 Minuten backen. Überkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit etwas Blattsalat servieren.



ZUTATEN

200 g Mehl

100 g Butter

2-3 EL kaltes Wasser

600 g weißer Spargel roh

200 g Sauerrahm

50 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer

Zitronenthymian

4 Stk. Eier