

Feine Spargelküchlein

Hauptspeise

Frühling

Gemüse

Spargel

Vegetarisch



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Mehl, Butter, Ei und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig formen. Den Teig in eine Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Spargel waschen, das untere Drittel abschneiden. Spargel halbieren und in kochendem Wasser mit Salz ca. 10 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Cocktailtomaten waschen. Creme fraîche mit Eiern, Mehl, Kräutersalz und Pfeffer verrühren.

Eine gefettete Tortenform (Ø26- 28cm) mit dem Teig auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Frühlingszwiebel in die Form geben. Spargel darauflegen. Cocktailtomaten verteilen. Guss darüber geben und ca. 40 Minuten bei 180 °C goldbraun backen.

ZUTATEN

Für den Teig:

150 g Mehl

120 g Butter

1 Ei

1 TL Salz

Für die Füllung:

500 g grüner Spargel

Frühlingszwiebel

100 g Crème fraîche

2 Eier

1 EL Mehl

Cocktailtomaten

Kräutersalz, Salz, Pfeffer