



Spargeltorte

1 kg Spargel
1 Paket Tiefkühlblätterteig (300 g)
Salz
Zucker
1 TL Butter
200 g gekochten Schinken, gewürfelt
4 Eigelb
¼ l Sahne
Weißer Pfeffer
geriebener Käse nach Geschmack

Bild folgt 😊

Geschälten, in Stücke geschnittenen Spargel mit Zucker und Butter im Wasser 10 Minuten kochen, herausnehmen und im Sieb abtropfen lassen.

Eine Springform mit Blätterteig auskleiden und den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Den Spargel und den Schinken darauf verteilen.

Eigelb und Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Spargel geben.

Wer mag, bestreut die Spargeltorte mit geriebenem Käse.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene etwa 45 Minuten backen.

Heiß oder kalt servieren 😊

Guten Appetit!