

Spargelkuchen mit Käse und Sauerrahm

Kategorien: Backen, Pikant, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|----------------------------|
| 1 | kg | Gruene Spargeln, geruestet |
| 1 | Spur | Zucker |
| 10 | Gramm | Butter |
| 250 | Gramm | Blaetterteig |
| 200 | Gramm | Greyerzer Kaese; gerieben |

GUSS

| | | |
|-----|--------|----------------------|
| 3 | | Eier |
| 200 | ml | Sauerrahm |
| 3 | Zweige | Petersilien; gehackt |
| | | Salz |
| | | Pfeffer |
| | | Muskatnuss |

Anleitung:

Blech von ca. 30 x 20 cm Die geruesteten Spargeln in wenig Wasser, dem Zucker und der Butter Waehrend 8 Minuten knapp weich kochen, herausnehmen und gut abtropfen Lassen. Den Teig 2 mm dick auswallen und das bebutterttes Blech damit auslegen. Den Kaese auf den Teig verteilen, mit den Spargeln belegen. Die Zutaten fuer den Guss zusammen verquirlen und ueber die Spargeln Verteilen. Im auf 200 GradC vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Vor dem Anschneiden 5 Minuten ruhen lassen.