Spargelkuchen

Der Spargelkuchen ist eine herzhafte vegetarische Speise. Das wunderbare Rezept gelingt mit wenigen Handgriffen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

500 g	Spargel (grün oder weiß)
350 g	Frischkäse
200 g	Créme frâiche
3 Stk.	Eier
1 Handvoll	Gartenkräuter (gehackt)
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
1 Stk.	Backform

für den Boden

150 g	Mehl
80 g	Butter (kalt)
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
2 EL	Wasser

Zubereitung

1. Für den Spargelkuchen die kalte Butter in Stücke schneiden und mit dem Mehl, Ei, Salz und Wasser zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Form (24 cm Durchmesser) mit Öl einpinseln.

3. Den Spargel schälen und holzigen Stiele entfernen. In kleine Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser zirka 3 Minuten kochen. Danach in Eiswasser abschrecken, und mit Küchenpapier trocken tupfen.

4. Den Frischkäse mit Créme frâiche in eine Schüssel geben die Eier zugeben und verführen. Die gehackten Kräuter untermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Den Teig ausrollen, in die Form legen, die Ränder hochziehen und mit einer Gabel mehrere Male einstechen.

6. Den Spargel darin verteilen und mit der Masse begießen.

7. Im vorgeheizten Backofen zirka 40-45 backen.

Tipp

Zum Spargelkuchen einen knackig, frischen Kopfsalat reichen.