

Sauguad und lecker

<http://www.sauguad-und-lecker.blogspot.de/>

Spargel-Kartoffel-Kuchen

Zutaten:

500 g mehlig kochende Kartoffeln
1 kg Spargel weiß oder grün
1 Pck Blätterteig aus der Frischtheke
100 g flüssige Butter
200 g Schmand
3 Eier
100 g geriebener Käse
1 TL Zitronenschale
Frisch geriebener Muskat



Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und ca. 30 min weich kochen. Spargel schälen und bissfest garen.

Klassische oder **rechteckige Ofenhexe** mit Blätterteig auslegen, dabei einen Rand von ca. 2 cm bilden. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln zerstampfen. Mit zwei Dritteln der flüssigen Butter, Schmand, Eiern, Käse, 1 TL Zitronenschale, ca 1 TL Salz, Pfeffer und Muskatpulver gründlich verrühren. Masse auf den Blätterteig streichen. Dann den Spargel darauflegen und etwas eindrücken. Mit der restlichen Butter beträufeln. Auf der untersten Schiene ca. 35 Minuten backen.



The Pampered Chef
- Selbstständige Beraterin -

Beate Eichenseher

Tel-Nr. 0151/11 22 71 21

E-Mail: beate_eichenseher@gmx.de

<https://eichenseher.shop-pamperedchef.de>

Auch Lust auf eine Kochshow zu Hause und auf viele Gastgeber Vorteile? Dann meldet euch bei mir!