

Sauguad und lecker

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

Spargeltorte

Zutaten:

250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
150 g Quark
6 EL Öl
6 EL Milch
etwas Salz, Pfeffer, Muskat
1 kg bissfest gekochter Spargel
200 g gekochter Schinken
2 Eier
250 g Sahne



Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
Rost auf der untersten Schiene

Zubereitung:

Für den Quarkölteig Mehl, Backpulver und Quark in der großen Nixe mischen. Öl und Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig in der stilvollen Ofenhexe mit dem Teigroller ausrollen. Vorgekochten Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden und abgetropft auf dem Teig verteilen. Schinken in Würfel schneiden und darüber streuen.

Eier und Sahne verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat gut abschmecken. Den Guss über den Spargel gießen und alles in den Pfen auf den untersten Rost stellen. Ca. 35 – 40 Minuten goldgelb backen. Dann 5 – 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stocken lassen und lauwarm servieren.

Variationen: Mit 100 g Käse (Mozzarella oder Bergkäse) überbacken
Entkernte, gewürfelte Tomaten mitbacken
zerbröselten Fetakäse mit in die Füllung geben



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 Gastgebervorteile? Dann meldet euch bei mir!