

Spargelkuchen „Elsässer Art“, mit Kräuter Crème fraiche

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Spargelkuchen für die bevorstehende Saison

Zutaten

- Geriebenen Mürbeteig, für eine 28 cm Springform
- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 Ei
- Wasser
- Etwas Salz
- Für den Guss:
- 300 ml Sahne
- 300 ml ganze Eier (Gleiche Menge)
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuß
- 500 g geschälter,weißer Spargel

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung des Mürbeteigs:

Schritt2

Die weiche Butter mit Mehl, Salz, Wasser und dem Ei intensiv verkneten, zunächst 30 min. "ruhen" lassen", die Springform" bestücken, ca. 20 min bei 180 ° C "blind" vorbacken

Schritt3

Der Spargel:

Schritt4

Den Spargel herkömmlich schälen und "al dente" blanchieren, abkühlen und auf halbe Länge schneiden. Den Boden der Springform gleichmäßig, kreisrund belegen.

Schritt5

Der Eier Guss:

Schritt6

Die Sahne und die ganzen Eier zu gleichen Teilen verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Über den Spargel geben und ca. 30 - 40 Min. bei 180 ° C goldbraun zu Ende backen, ausruhen, setzen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

In beliebig große Stücke schneiden, lauwarm servieren.

Schritt9

Dazu reiche ich einen Dip aus: Crème fraîche, gehackte Kräuter nach der Jahreszeit, etwas Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer ev. etwas Zucker.

Schritt10

Ein Glas trockenen "Elsässer Riesling" ein typischer Spargelwein ist dazu obligatorisch.

Tags: fleischlos, leicht, saisonal, schnell, snack, spargel, zum wein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargelkuchen-elsaesser-art-mit-kraeuter-creme-fraiche/>