



Spargelkuchen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 8

Zubereitung

500 g Spargeln, grün

100 g Rohschinken

Unteres Drittel der Spargeln schälen und die Schnittstellen frisch anschneiden. Spargeln in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Rohschinken in Streifen schneiden.

2 Eier

250 ml Halbrahm

100 g Gruyère, gerieben

Salz

Pfeffer, gemahlen

Muskatnuss, gerieben

Eier für den Guss verquirlen, Halbrahm und Gruyère unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

1 Kuchenteig, rund ausgewallt

Teig mit dem Backpapier in das runde Kuchenblech geben und mit der Gabel einstechen. Spargeln und Schinken auf den Teig geben und Guss darüber verteilen.

Rundes Kuchenblech auf dem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Backgut einschieben

Zubehör

Kuchenblech rund mit TopClean, ø29 cm

Gitterrost

