Spargelkuchen

Rezept von V-Kitchen



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair V2000 ab 2021

Spargelkuchen mit grünem Spargel, Gruyère und Rohschinken, knusprig gebacken. Ideal für Frühling, Brunch und leichte Mahlzeiten.

Spargelkuchen

1 rund ausgewallter Blätterteig, (ca. 32 cm Ø)

500 g grüne Spargeln, unteres Drittel geschält, in ca. 3 cm grossen Stücken

250 ml Halbrahm

2 Eier

100 g Gruyère, gerieben

etwas gemahlene Muskatnuss

½ TL Salz

etwas Pfeffer

100 g Rohschinken, (z.B. Parma), zerzupft

Spargelkuchen

Garraum mit PizzaPlus auf 200 °C vorheizen. Teig entrollen, in das vorbereitete Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen. Spargeln gleichmässig auf dem Boden verteilen. Halbrahm und alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren, über die Spargeln giessen. Rohschinken gleichmässig darauf verteilen. Blech auf dem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen.

Garraum auf 200 °C mit PizzaPlus (vor)heizen

Backgut einschieben

PizzaPlus 200 °C während 30 Min.

Tipps

Statt Parmaschinken in Öl eingelegte Dörrtomaten verwenden.

Zubehör

Wähen-/Tarte-Blech (ca. ø 28 cm), mit Backpapier belegt oder gefettet, bemehlt

Gitterost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.03.2026