



Spargel-Schinken-Torte

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 150 g Butter
- 2 Eigelb
- 4 El Milch
- Salz
- Kräuter der Provence
- 100 g Schafskäse (Feta)

1 Kuchen

Zubereitung:

Teig: Den gekühlten Teig ausrollen, in eine gefettete Pizza-Form legen und den Rand hochziehen.

Belag: 1 kg geschälten Spargel in 2-3 cm lange Stücke schneiden, 5 Min. kochen, dann abtropfen lassen. 125 g Räucherschinken würfeln. 1 Bd. Petersilie hacken. Spargel und Schinken auf den Tortenboden verteilen, mit Petersilie bestreuen.

Guß: 200 g Creme fraiche 100 ml Schlagsahne 4 Eier etwas Pfeffer und Salz Alle Zutaten verschlagen u. auf den Belag gießen. Im vorgeh. Backofen 40 Min. bei gut 200 ° abbacken.

*Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen
und guten Appetit!*