



Kuchenteigrezepte

Spargel-Torte mit Erbsen und Ziegenfrischkäse



für 6 Personen



55 min Zubereitungszeit



Frühling

Benötigte Zutaten

1	LEISI QUICK Kuchenteig eckig, 2x275g
1 kg	Spargel, grün (holzige Enden abgeschnitten)

Guss

250g	HIRZ Magerquark
300g	Frischkäse (Ziegenfrischkäse)
4	Eier, leicht verrührt
1 dl	Milch
2 EL	Weissmehl
1/2 KL	Salz
1/2 KL	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/2 KL	Muskatnuss, gemahlen
500g	FINDUS grüne Erbsen, aufgetaut



Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Das Wähenblech oder Backblech mit dem Teig auslegen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und kalt stellen.
2. Spargeln in Salzwasser ca. 5 Minuten knackig garen, herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Alle Zutaten für den Guss miteinander verrühren. Mit dem Salz, etwas Pfeffer und wenig Muskatnuss würzen. Die Erbsen darunter mischen, den Guss auf dem Teig verteilen und die Spargeln darauflegen.
4. Auf der untersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen. Nach 20 Minuten die Spargeln, nicht die Teigländer, mit Backpapier bedecken, damit sie saftig bleiben. Die Torte möglichst warm servieren.