

# Spargeltorte

Spargel-Gerichte » Spargel überbacken

## Zutaten (12 Personen)

- » 500g Weißbrot
- » 100g Butter/Margarine
- » 350g Spargel (weiß)
- » 350g Spargel (grün)
- » 300g Lachsschinken
- » 200g Emmentaler
- » 5 Ei(er)
- » 200g Schlagsahne
- » Salz & Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Eine Springform (Durchmesser 28cm) mit Backpapier auslegen. Brot in 2cm dicke Scheiben schneiden, Rinde entfernen. Den Boden der Form mit Brotscheiben auslegen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und mit einem Löffel auf das Brot aufträufeln.

2. Spargel schälen und in 6cm lange Stücke schneiden. Die Spargelstücke strahlenförmig von innen nach außen auf dem Brot in gemischten Farben anordnen. Schinken in Streifen schneiden und auf dem Spargel verteilen.

3. Käse reiben und 4EL davon in eine Schüssel geben. Nach und nach Eier und Sahne dazugeben, die Masse cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße über den Spargel gießen und den Rest des geriebenen Käses darauf verteilen.

4. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C mindestens 20min backen. Die Torte kann kalt oder heiß serviert werden.

Nährwerte: 369kcal/E9g/F23g/KH22g pro Portion

angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 417

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke