

Spargeltörtchen Mit frischem deutschem Spargel

ZUTATEN für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 50 min.



FRISCH VON PRIMAFOOD:

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 3 Eier
- 250 g weißer Spargel
- 100 g eingelegte oder frische Paprika
- 100 g geriebener Käse
- 1 Bund Petersilie

Außerdem

- 1/8 l Sahne
- 1/8 l Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Kuchenmehl, etwas Salz, ein Ei und die (kalte!) Butter zu einem bröseligen Teig schnell verkneten. Den Teig kaltstellen, bis alles andere vorbereitet ist.
2. Den Spargel bissfest kochen, kalt abschrecken und mit der Paprika in Würfel schneiden.
3. Für den Guss Den Rahm, Sauerrahm, gehackte Petersilie, ein Ei und ein Dotter verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Mürbteig nochmals schnell durchkneten und dünn ausrollen. In eingefettete Quicheformen legen und den Boden und Rand auskleiden. Das Gemüse und den Käse in den Förmchen verteilen und mit der Sahne-Ei-Masse ausgießen.
5. Im vorgeheizten Ofen auf 180 Grad 20-30 Minuten backen.
6. Wenn die Masse fest und die Oberfläche goldbraun ist, aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form nehmen und warm servieren.

GUTEN APPETIT!