



Dauer: //\ittel
Kategorie: Backrezepte Vegetarisch
Saison: Frühling
Für: 4 Personen
Verfasst von: Agnes Gerl

Zutaten

Teig		
	150 G	Mehl
• • •	150 G	Topfen
•••	150 G	Butter
Guss - Spargel		
•••	250 G	Qimiq
• • •	100 G	Topfen
• • •	1	Ei

150 G	Käse nach Wahl
	Salz
	Pfeffer
200 G	grüner oder lila Spargel

Zubereitung

Teig - Fertigstellung

- 1. Mehl, Topfen und Butter zu einem Topfenmürbteig verarbeiten und kaltstellen.
- 2. Backrohr auf 180° vorheizen.
- 3. Tarte-Form mit etwas Öl einfetten.
- 4. Nun den Teig rund ausrollen und in die Tarte-Form legen.
- 5. Die Form mit einem Gitterrost ins Rohr schieben und ca. 15 Minuten vorbacken.
- 6. Dann herausnehmen und mit dem vorbereiteten Guss füllen.
- 7. Die Spargelstücke auf dem Guss verteilen und alles im Rohr ca. 40 Minuten fertig backen.
- 8. Etwas abkühlen lassen und genießen!

Guss - Spargel

- 1. Qimiq, Topfen, Ei und geriebenen Käse mit einem Mixer verrühren.
- 2. Herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3. Spargelstangen säubern, die unteren 3-4 cm schälen und abbrechen.
- 4. Die gesäuberten Spargelstangen in Stücke schneiden.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht Agnes Gerl aus Wals!