

1/2 Teig - Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Frühling



Zutaten

150 G	Mehl
150 G	Topfen
150 G	Butter

Zubereitung

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!

2/2 Guss - Spargel

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Frühling



Zutaten

250 G	Qimiq
100 G	Topfen
1	Ei
150 G	Käse nach Wahl
	Salz und Pfeffer
200 G	grüner oder lila Spargel

Zubereitung

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.