



biomobilstark



das Beste von Feld, Stall und Wiese

Rezept

der Woche

Feiner Spargelkuchen mit Ziegenfrischkäse

**Zutaten
für ca.
6 Personen**

175 g Mehl
120 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
Mehl zum Ausrollen

getrocknete Hülsenfrüchte zum
Vorbacken

500 g weißer Spargel
1 EL Butter
Salz
Zucker
2 Lauchzwiebeln
80 Gramm Ziegenfrischkäse
1 Eigelb
1 Ei
60 g saure Sahne
frisch gemahlener Pfeffer
1 Zitrone
3 Stängel Kerbel

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Ei und Salz und ggf. etwas Wasser einen glatten Mürbteig herstellen. Einpacken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und wenn möglich in eine rechteckige Auflaufform (passend zu den Spargeln) legen.

Springform geht zur Not aber auch.

Den Teig an den Seiten fest drücken, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten bedecken. Auf dem Backofenboden 20 Minuten vorbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen.

Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in wenig kochendem Wasser mit Butter, Salz und etwas Zucker etwa 10 Minuten (je nach Stärke) kochen lassen. Sie sollten gerade so gar sein. Aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen. Lauchzwiebeln putzen, in Ringe schneiden und in die Form geben. Spargel darauf legen. Den Ziegenfrischkäse, das Eigelb, Ei, Sahne und Pfeffer verrühren und über den Spargel gießen.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene rund 40 Minuten backen, bis der Guss gestockt ist. Zitrone heiß abspülen, Schale vorsichtig mit einem Sparschäler abziehen (nur das Gelbe) und in feine Streifen schneiden. Zitrone auspressen. Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und 1 TL Zucker erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Auf den Kuchen träufeln und mit und Kerbelblättchen garnieren.

Dazu passt ein leichter Weißwein (wenig Alkohol).



Kerbel finden Sie aktuell in unserer Kräutermischung „Grüne Soße“