



Spargelkuchen

Zutaten

- 450 g Blätterteig a.d. Kühlregal
- 400 g weißer Spargel
- 400 g grüner Spargel
- 1125 ml Wasser
- 0,5 TL Salz
- 0,5 TL Zucker
- 1 Beutel Maggi Für Genießer Sauce Hollandaise
- 150 g Kräuter-Frischkäse
- 60 g gekochter Schinken

Zubereitung

1. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Blätterteig auf einem Backblech ausrollen.
3. Spargel waschen und schälen. Spargel waschen und evtl. das untere Drittel schälen. Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden.
4. In einem Topf 1 l Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen, weißen Spargel zugeben und ca. 8 Min. kochen. Grünen Spargel zugeben, weitere 5 Min. kochen. Spargel herausnehmen und abtropfen lassen.
5. In einem Topf Maggi Für Genießer Sauce Hollandaise mit dem Schneebesen in 125 ml Wasser einrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen. Kräuter-Frischkäse nach und nach unterrühren. Sofort von der Kochstelle nehmen.
6. Blätterteig im Backofen 7 Min. vorbacken, herausnehmen und mit der Sauce bestreichen, Rand frei lassen. Die Spargelstückchen darauf verteilen. Schinken in Würfel schneiden, darüber verteilen und 10 Min. weiterbacken. Servieren Sie dazu einen grünen Salat.

Nährwert-Anzeige

Energie	408 Kilokalorien
Protein	12 g
Kohlenhydrate	33 g
Fette	25 g

🕒 45 Minuten

⊕ 6 Portionen