

## Spargeltorte Kuhla

### Zutaten:

- 1 kg Spargel
- 1 TL Butter
- 200 g geräucherter oder gekochter Schinken
- 450 g Blätterteig
- 3 Eier
- 200 g Sahne
- etwas weißer Pfeffer
- etwas Salz
- etwas Muskat
- frisch gehackter Dill
- frisch gehackte Petersilie

### Zubereitung:

Den Spargel schälen und in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser circa fünf Minuten vorgaren, danach herausnehmen, gut abtropfen und auskühlen lassen. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Die Eier und die Sahne verschlagen und die Gewürze und Kräuter dazugeben. Ein Backblech mit dem Blätterteig auslegen. Den Spargel auf dem Teig verteilen, darauf den Schinken verstreuen und zum Schluss die Eier-Kräuter-Sahne darübergießen. Die Spargeltorte im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius/ Umluft auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

**Guten Appetit wünscht das Team vom Gut Kuhla**

