

Rezept Spargeltorte

Zutaten:

250g Weißbrot
100g Butter
400g Spargel, gemischt weiß und grün
125g Schinken 4Eier
1/8l Milch
1/8l Süße Sahne
3El geriebenen Gruyere

Zubereitung:

Die Rinde vom Weißbrot entfernen und der Länge nach in Scheiben schneiden, von beiden Seiten mit der flüssigen Butter beträufeln und in eine runden Backofenfesten form auslegen.

Spargelstangen, nur bissfest kochen, sternförmig verteilen. Schinken in sehr kleine Würfel schneiden und darüber verteilen. Eier, Milch, Sahne, Gewürze und den Käse miteinander vermengen, dies dann über die torte verteilen. im Backofen 200° etwa 15 Minuten backen.

[Zurück zu den Französischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Spargelrezepten](#)