

# Kuhre

Einkaufen auf dem  
Bauerhof

## Frühlingstorte mit grünem Spargel

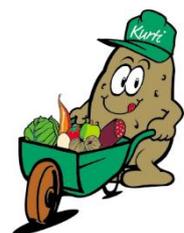
### Zutaten

- Für den Teig:
  - 250 g Mehl
  - 120 g Butter
  - 1 TL Salz
  - 1 Ei
  - 2 EL Milch
- Für den Belag:
  - 500 g grüner Spargel
  - Salz, Zucker
  - 1 EL Butter
  - 1 Bund Frühlingszwiebeln
  - 200 g Schmand
  - 5 Eier
  - 2 EL Stärke
  - 2 EL Frühlingskräuter
  - 200 g Schinkenwürfel
  - Pfeffer, Salz

### Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten verkneten und 30 Minuten kaltstellen. Dann eine gefettete Tarteform damit auslegen, Rand hochziehen.

Für den Belag Spargel waschen, das untere Drittel, in etwa 3 cm kurze Stücke schneiden. Eine Prise Zucker, Salz und Butter mit etwa 1 l Wasser aufkochen, Spargel dazugeben und etwa 5 Minuten garen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Röllchen schneiden. Schmand, Eier und Stärke verrühren, mit Kräutern und Schinkenwürfeln mischen, würzen, Spargel und Frühlingszwiebeln auf dem Tarteboden verteilen, Guss darüber gießen und bei 160° C Umluft 40 Minuten goldbraun backen.



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

[www.hof-kuhre.de](http://www.hof-kuhre.de)  
Telefon: 05245-3590