

# Feine Spargeltorte

## Zutaten:

1,5 kg Spargel  
Salz, eine Prise Zucker  
1 TL Butter  
1 Packung Tiefkühl Blätterteig (300g)  
Mehl zum Ausrollen  
200g gekochter Schinken  
4 Eigelb  
1/4 l Schlagsahne  
weißer Pfeffer



## Zubereitung:

Den geschälten Spargel in kochendes Salzwasser mit Butter und Zucker geben und 10 Minuten kochen lassen. Dann den Spargel im Sud auskühlen und auf einem Tuch abtropfen lassen.

Den nach Packungsanweisung vorbereiteten Blätterteig auf Mehl ausrollen. Eine Springform von 26cm Durchmesser mit kaltem Wasser ausspülen. Mit dem Teig auskleiden und 15 Minuten ruhen lassen. Teig danach mehrmals mit der Gabel einstechen und den Spargel einfüllen. Die Schinkenstreifen darauf verteilen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Spargel gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C (Gas: Stufe 4) auf der mittleren Schiene 45 Minuten backen und heiß servieren.

Dazu kann ein nicht zu trockener Weißwein gereicht werden.

**Spargelhof Hußmann**