



# Kochrezepte vom BELLER HOF

---

## Spargelkuchen pikant

### Für den Mürbeteig:

200 g Mehl, 100 g Butter, 1 Ei, 1 TL Salz

Alle Zutaten vermischen und schnell zu einem glatten Teig kneten, in Folie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig ca. 1/2 cm dünn ausrollen und eine gefettete Springform (26cm) damit auslegen, dabei den Rand ca. 4 cm hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

### Für die Füllung:

750 g Beller Spargel, 1 TL Butter, Salz und Pfeffer

Spargel schälen und in 4 cm lange Stücke schneiden, dann ca. 10 Min. in kochendem Wasser mit Salz, Pfeffer und Butter garen.

200 g Kasseler Aufschnitt -in kleine Würfel schneiden

150 g geriebenen Gouda Käse

Kasseler, Käse und den etwas abgekühlten, abgetropften Spargel vermischen und auf den Mürbeteig geben.

### Für die Soße:

250 g Schlagsahne, 3 Eier, Salz, Pfeffer, etwas gekörnte Brühe, 1 EL gehackte Petersilie

Alles verrühren und über die Spargel- Kasseler Masse verteilen.

Bei 200° Grad ca. 50 Min im Backofen backen.

Guten Appetit!