

FEINES
AUS DER
STEINHOFF
KÜCHE

HERZHAFTE SPARGELTORTE



Spargelhof
STEINHOFF

SPARGELTORTE

ZUTATEN FÜR 1 TORTE

1500 g weißer Spargel
16 Scheiben Toastbrot
300 g Schinkenwürfel (gekocht oder roh)
6 Eier
400 ml Sahne
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
200 geriebenen Käse

ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen. in Stücke schneiden und in wenig Salzwasser bissfest garen.

Fettpfanne mit Toastbrotscheiben auslegen, Spargelstücke und Schinkenwürfel darauf verteilen. Eier mit Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, über Spargel gießen. Mit Käse bestreuen.

Torte bei 180° etwa 30 Minuten im Backofen stocken lassen.

Tipp:

Die Torte lässt sich auch wunderbar in zwei Tartformen abbacken.

Noch mehr leckere Rezepte:

📍 spargelhofsteinhoff
www.spargelhof-steinhoff.de

Spargelhof Steinhoff · Alte Holzstraße 4 · 59302 Oelde
02522 - 21 96 · info@spargelhof-steinhoff.de