



Piemontesische Spargeltorte

Zutaten

Für den Teig

200 g Mehl, 150 g Butter, 3 – 4 EL kaltes Wasser, ¼ TL Salz

Für den Belag

1 Glas Spargel, 200 g Mascarpone, 2 Eier, 3 EL geriebenen Parmesan, 2 EL Groyerzer Käse gerieben, 12 Basilikumblätter, Salz, Pfeffer.

Das Mehl in eine Schale geben, das Wasser und das Salz zufügen und gut verrühren. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ausrollen und eine flache Backform damit auslegen. Die Ränder andrücken. Die Form nun für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 190° Grad vorheizen Spargel abtropfen lassen und dabei die Flüssigkeit auffangen. Die Eier, die Mascarpone und den Käse mit dem Schneebesen gut verrühren. Ca. 50 ml von der Spargelflüssigkeit unterrühren.



Die Spargelstangen auf die Hälfte des Formdurchmessers Kürzen. Dabei natürlich die Enden und nicht die Spitzen abschneiden. Leicht salzen und pfeffern. Die Mascarpone Masse in die Backform geben. Die Spargelstücke auf die Mascarpone Masse verteilen. Eventuell noch etwas Parmesan darüber streuen.

Nun die Torte ca. 25 Minuten bei 190° C backen bis sie goldgelb wird. Vor dem servieren auf jedes Tortenstück ein Basilikumblatt legen.

Dazu empfehlen wir Ihnen aus unserem Onlineshop einen frischen Vermentino aus der Toskana:

<http://wein64.de/Russo-Pietrasca-Vermentino->

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!