

HOF

Rezepte

SPARGEL
CRINKLE
CAKE



Zutaten

für 4 Personen

1,5 kg Spargel (grün/weiß)

Salz, Pfeffer

2 Stiele Petersilie

2 Stiele Minze

1 Pck. Filo- oder Yufkateig

200 g Feta

100 g Butter

150 g Nussschinken

3 Eier

250 ml Sahne

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Spargel waschen, Enden kürzen. Weißen Spargel ganz und grünen Spargel im unteren Drittel schälen und schräg in 4 cm. lange Stücke schneiden. In kochendem Wasser für ca. 3-5 Min. blanchieren. Kräuter waschen, trocken schütteln. Je einen Stiel für die Deko bei Seite legen, den Rest abzupfen und fein hacken.

Feta in dünne Scheiben schneiden.

Filoteigblätter einzeln wellenartig falten. Den Teig so eine Auflaufform legen, dass die Wellen später befüllt werden können. Butter schmelzen und den Teig großzügig damit beträufeln.

Nun die Spargelstangen, den Feta und den Schinken zwischen die Teigwellen legen.

Eier, Sahne und gehackte Kräuter verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Guss gleichmäßig über den Crinkle Cake gießen und das Ganze 30 Min. im Ofen backen.

Mit den restlichen Kräuterblättchen bestreut servieren.

unser Tipp:

Besonders gut zu würzen
geeignet ist unser
Spargelsalz

Infos, Rezepte und mehr bei

Hof Nagelschmitz GmbH

Hochstraße 4 - 50181 Bedburg

Tel.: 02272 9995715

info@hof-nagelschmitz.de

www.hof-nagelschmitz.de



facebook



Instagram