**Knoblauchsländer Spargeltorte**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** | **Zubereitung** |
| 1 kg  250 g  10 g  200 g  4  250 g  3 EL | Spargel  Toastbrot  Butter  Speckwürfel  Eier  Sahne  Ger. Emmentaler  Salz, Pfeffer | Vom Toastbrot die Ränder abschneiden und eine Springform damit auslegen  Spargel schälen und in Salzwasser mit etwas Zucker und Butter bissfest garen  Die Speckwürfel in etwas Butter auslassen  Eier und Sahne miteinander verquirlen, den geriebene Käse unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen  Die Spargelstangen sternförmig in die Kuchenform legen, die Speckwürfel darüber verteilen. Mit der Eiersahne übergießen und im Backofen bei 100°C etwas 15 – 20 Minuten garen |