



Spargelblechkuchen

Zutaten für zwei Personen

750g Spargel
250g Lachs
1 Rolle Blätterteig
250g Sauerrahm
Ei
Tomaten
Salz / Pfeffer / Chiliflocken
Zwiebel
Bärlauch
Butter
Äpfel



Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, würfeln und zur Seite legen. Jetzt den Spargel schälen. Eine Pfanne kurz vorheizen und ein Stück Butter zerlaufen lassen. Den geschälten Spargel in der Pfanne leicht anbraten, bis er ein bisschen Farbe erhält. Die Spargel Stangen mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Währenddessen die Tomaten (in diesem Fall Datteltomaten) halbieren, die Äpfel entkernen und in dünne Spalten schneiden. Sobald der Spargel leicht braun geworden ist, die vorbereiteten Zwiebeln, Äpfel und Tomaten mit in die Pfanne geben. Alles zusammen nur noch kurz anbraten. Ein Backblech mit Butter einfetten und den Blätterteig auf die Größe des Backblechs zurechtschneiden. Den übrig gebliebenen Blätterteig in dünne Streifen schneiden und als Rand benutzen. Sauerrahm in eine Schüssel geben, ein Ei dazu und mit Salz würzen. Bärlauch in feine Streifen schneiden und zum Sauerrahm hinzufügen. (Tipp: klein gehackten Bärlauch mit gesalzener Butter vermischen und dann in Frischhaltefolie eingewickelt einfrieren, gibt eine leckere Bärlauch Kräuterbutter) Alles gut verrühren und auf dem vorbereiteten Blätterteig mit einem Löffel verstreichen. Jetzt die angebratenen Apfelspalten, Zwiebeln und halbierten Tomaten auf der Sauerrahm Masse verteilen. Die angebratenen Spargelstangen zu guter Letzt mit dem Bratensud darüber verteilen. Den Spargelblechkuchen mit Chiliflocken bestreuen und dann bei 200 C° für ca. 15 Minuten ab in den Ofen. Den Kuchen nach der Backzeit ca. 10 Minuten abkühlen lassen, bevor er in Stücke geschnitten wird. Auf den Stücken am Ende den Lachs verteilen. Als Garnitur kann man frische Kresse verwenden. Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit! Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN