



## Pikanter Spargel-Erdbeer-Kuchen

Schritte: 13

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

8 Stück

150 g	Erdbeeren	750 g	grüner Spargel
75 g	kalte Butter	100 g	Dinkelvollkornmehl
100 g	gemahlene Haselnüsse	5	Eier
200 ml	Schlagsahne	200 g	Crème fraîche
	Salz und Pfeffer	1 Hdv.	Basilikum
100 g	frisch geriebener Gruyère Käse (alternativ ein anderer Hartkäse)	1 Prise	Muskat
1 TL	Olivenöl für die Form		

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Kalte Butter in Stücke schneiden und zusammen mit Mehl, Nüssen, Ei, Salz und nach Bedarf mit kaltem Wasser
2. zu einem Teig verarbeiten. In Fischhaltefolie einwickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Die Tarteform mit dem Öl bepinseln.
4. Auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig ausrollen und der Form auslegen.
5. Dabei einen Rand hochziehen. Vom Spargel das untere Drittel schälen und die Stangen halbieren oder dritteln.
6. Kurz für 2-3 Minuten in kochendem Wasser köcheln, abschrecken und abtropfen lassen.
7. Auf dem Teigboden einheitlich verteilen.
8. Crème fraîche mit der Sahne verühren. Basilikum waschen, trocknen und die Blätter abzupfen.
9. Eine Hälfte beiseitelegen und eine Hälfte hacken.
10. Zu der Sahne/Crème fraîche Masse gehacktes Basilikum mit den restlichen Eiern und Käse dazu geben und gut vermischen.
11. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse über den Spargel gießen und im vorgeheizten Backofen
12. Bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 50 Minuten goldbraun backen. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
13. Erdbeeren waschen und halbieren. Den Spargel-Erdbeer-Kuchen mit Erdbeeren und übrigem Basilikum garnieren und servieren.

## **Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt**

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

### **UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

#### **Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken**

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

### **WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**

---

Pikanter Spargel-Erdbeer-Kuchen

Stand 03.04.2023