

# Riethäuser Spargeltorte

## Zutaten:

1 Paket (450 g) Blätterteig,  
500 g Spargel (3/4 weiß 1/4 Grün),  
100 g gekochter Schinken,  
1 Bund Basilikum,  
3 Eier,  
200 ml Sahne,  
1 EL Schmand.

Den Blätterteig ausrollen und eine Springform damit auslegen (den Rand etwas hochziehen). Mit der Gabel mehrmals einstechen und bei 200°C etwa 10 Min. vorbacken.

Den Spargel schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und wie gewohnt kochen (bissfest). Etwas auskühlen lassen. Den Kuchenboden mit dem gewürfelten Schinken, den zerzupften Basilikumblättern und den Spargelstücken belegen. Eier, Sahne und Schmand zu einer cremigen Soße verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über den Spargel verteilen.

Den Kuchen im Backofen bei 200°C 20 - 25 Min. backen, bis die Oberfläche schön goldbraun ist.

# Spargelsalat

## Zutaten:

2 kg Spargel (3/4 weiß 1/4 grün),  
10 Eier,  
ca. 450 ml Sauce Hollandaise,  
ca. 450 ml Schmand,  
Basilikumblätter,  
1 Prise Knoblauchpulver,  
4 Esslöffel Sahne,  
300 g gewürfelten Schinken,  
Petersilie

Spargelstücke garen und abkühlen lassen. Auf eine große Platte verteilen.

Die Eier würfeln und darauf verteilen. Aus Sauce Hollandaise und Schmand eine kalte Soße rühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und über die Eier verstreichen. Mit Schinken und gehackter Petersilie bestreuen.