

HERZHAFTER KÄSEKUCHEN MIT GRÜNEM SPARGEL



Einfacher Teig mit Dinkelmehl und saurer Sahne und eine Füllung aus Quark machen diesen Käsekuchen mit Spargel zu einem herzhaften Hauptgericht.



Zubereitungszeit
35 Minuten



Back-/Kochzeit
1 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Verknete das Dinkelmehl mit dem geriebenen Parmesan, der sauren Sahne, dem Rapsöl und Salz und rolle den elastischen Teig auf der Arbeitsfläche auf eine Größe von 32 cm Ø aus. Lege eine Backform mit 26 Ø damit aus. Ich verwende meinen Backing mit meinem Backblech dafür. Stelle den Teig kühl.

FÜLLUNG

Verrühre Quark, Sahne, saure Sahne, geriebenen Parmesan mit den Eiern. Schneide die Kräuter fein und rühre sie und Salz und Pfeffer in die Quarkmasse ein. Verteile die Masse auf dem vorbereiteten Boden.

Schneide den grünen Spargel in 2-3 cm lange Stücke und blanchiere ihn für etwa 2 Minuten in kochendem Wasser. Verteile den Spargel über der Käsemasse und backe den Käsekuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 60 Minuten. Lass ihn kurz abkühlen und serviere ihn warm oder kalt.

Viel Spaß beim Nachkochen! Eure Sally <3

TEIG:

- ☐ **200 g** Dinkelmehl
- ☐ **50 g** Parmesan
- ☐ **150 g** saure Sahne
- ☐ **1 TL** Rapsöl
- ☐ **½ TL** Salz

FÜLLUNG:

- ☐ **500 g** Quark
- ☐ **200 ml** Sahne
- ☐ **50 g** saure Sahne
- ☐ **50 g** Parmesan
- ☐ **3** Eier
- ☐ **1** Frühlingszwiebel
- ☐ **1** Schnittlauch
- ☐ **1** Petersilie (glatt)
- ☐ Pfeffer
- ☐ **½ TL** Salz
- ☐ **500 g** grüner Spargel