

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Backrezepte Vegetarisch

**Saison:** Frühling

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Agnes Gerl

## Zutaten

### Teig

150 G Mehl

150 G Topfen

150 G Butter

### Guss - Spargel

250 G Qimiq

100 G Topfen

1 Ei

150 G Käse nach Wahl

Salz

Pfeffer

200 G grüner oder lila Spargel

## Zubereitung

1. Mehl, Topfen und Butter zu einem Topfenmürbteig verarbeiten und kaltstellen.
  2. Backrohr auf 180° vorheizen.
  3. Tarte-Form mit etwas Öl einfetten.
  4. Nun den Teig rund ausrollen und in die Tarte-Form legen.
  5. Die Form mit einem Gitterrost ins Rohr schieben und ca. 15 Minuten vorbacken.
  6. Dann herausnehmen und mit dem vorbereiteten Guss füllen.
  7. Die Spargelstücke auf dem Guss verteilen und alles im Rohr ca. 40 Minuten fertig backen.
  8. Etwas abkühlen lassen und genießen!
- 
1. Qimiq, Topfen, Ei und geriebenen Käse mit einem Mixer verrühren.
  2. Herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen.
  3. Spargelstangen säubern, die unteren 3-4 cm schälen und abbrechen.
  4. Die gesäuberten Spargelstangen in Stücke schneiden.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht Agnes Gerl aus Wals!