**Knoblauchsländer Spargeltorte**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** | **Zubereitung** |
| 1 kg250 g10 g200 g4250 g3 EL | SpargelToastbrotButterSpeckwürfelEierSahneGer. EmmentalerSalz, Pfeffer | Vom Toastbrot die Ränder abschneiden und eine Springform damit auslegenSpargel schälen und in Salzwasser mit etwas Zucker und Butter bissfest garenDie Speckwürfel in etwas Butter auslassenEier und Sahne miteinander verquirlen, den geriebene Käse unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzenDie Spargelstangen sternförmig in die Kuchenform legen, die Speckwürfel darüber verteilen. Mit der Eiersahne übergießen und im Backofen bei 100°C etwas 15 – 20 Minuten garen |