



## Spargel-Käsewähe

Zubereiten: ca. 20 Minuten  
Backen: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

### Zutaten

- 1 rund ausgewallter Dinkel-Kuchenteig (ca. 32cm)
- 50g gemahlene, geschälte Mandeln
- 500g Spargeln
- 1.5dl Halbrahm
- 150g griechisches Nature-Joghurt
- 1 Ei
- 300g Raclette-Käse
- etwas Salz, Pfeffer, Paprika

### Anweisung

1. Teig entrollen und auf ein Backblech geben. Mit Gabel dicht einstechen.
2. Unteres Drittel der Spargeln schälen. 300g davon in Ringe schneiden. Rahm, Joghurt und Ei mit Gewürzen verrühren.
3. Mandeln auf den Teigboden verteilen. Spargelringe darüber verteilen und flüssige Masse darüber geben.
4. Raclette Käse fein schneiden und auf der Wähe verteilen.
5. Restliche Spargeln längs halbieren und als Dekoration über allem verteilen.
6. Für ca. 35 Minuten auf der untersten Rille bei 210°C Umluft backen.

