



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.