



 60 Minuten

 Einfach

HERZHAFTER BLECHKUCHEN MIT SPARGEL UND RÄUCHERLACHS

Wir lieben süße Kuchen, aber ab und zu hat man doch richtig Appetit auf was Herzhaftes. Also warum nicht einfach einen herzhaften Blechkuchen zaubern? Knusprig, schnell gemacht und mit Räucherlachs und dem Frühlingsklassiker Spargel belegt.

 *So wird's gemacht :*

SCHRITT 1

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Mit einem Messer rundherum, mit 1 cm Abstand zum Rand, einen Rahmen einritzen.

SCHRITT 2

Den Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Einen Topf mit Wasser füllen, je 1 TL Salz und Zucker hinzufügen und den Spargel darin 5 Min. köcheln. Den Spargel aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.

SCHRITT 3

Die Zitronenschale abreiben und eine Hälfte der Zitrone auspressen. Beides mit dem Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den frischen Schmand auf dem Blätterteig verstreichen und die Spargelstangen darauf verteilen.

SCHRITT 4

Im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. goldbraun backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und Lachs, Kresse und Frühlingsquark darauf verteilen. Für eine vegetarische Variante kann den Lachs gegen dünne Apfelringe tauschen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem übrigen Zitronensaft beträufeln.



Zutaten

4 Portionen

275 g TK-Blätterteig

800 g weißer Spargel

1 TL Zucker

Salz

Pfeffer

1 Zitrone

250 g MILRAM frischer Schmand

125 g Räucherlachs

1 Päckchen Gartenkresse

150 g MILRAM FrühlingsQuark

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2320/555

Fett (g): 38,2

Kohlenhydrate (g): 31,8

Eiweiß (g): 19,2