Spargel-Kartoffeltorte

Zutaten für 5 Personen:

300	g	Kartoffel, mehlig – geschält
100	g	Chester-Käse, gerieben
50	g	Parmesan, gerieben
150	ml	Rahm
3	St.	Eier
		Salz, frischgemahlener weißer Pfeffer
		Muskat
2	St.	Strudelblätter, TK
500	g	Grüner Spargel, zugeputzt
30	g	Butter, zerrlassen

Herstellung:

1. Kartoffel kochen, abkühlen u. in ca. 0,4 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Kartoffel mit Chester- bzw. Parmesankäse, Rahm und Eier vermengen und gut abwürzen.
3. Spargel zurecht putzen, in Salzwasser garen und im Eiswasser abschrecken.
4. Tortenform mit Backpapier auslegen.
5. Mit Strudelblätter (4Lagen) auskleiden.
6. Kartoffelmasse einfüllen, mit Spargelkreisförmig belegen und mit Butter bestreichen.
7. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.
8. Ca. 15 Minuten auskühlen lassen (Masse verfestigt sich) erst dann in tortenförmig Stücken schneiden.