



## Spargelblechkuchen

### Zutaten:

500g Spargel weiß  
250g Lachs  
250g Creme fraiche  
1/2 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Kresse  
Kräuter  
Blätterteig  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl



### Zubereitung:

Schälen Sie die Spargel.

Erhitzen Sie Butter in einer Pfanne. Braten Sie die Spargel darin an. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Lassen Sie den Spargel goldbraun/glasig anbraten. Nehmen Sie die Pfanne von der Hitze und lassen Sie alles kurz durchziehen.

Legen Sie den Blätterteig auf ein Backblech.

Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.

Hacken Sie die Zwiebeln klein, je feiner desto besser. Genau so mit der Knoblauchzehe. Mischen Sie Zwiebel und Knoblauch mit der Creme Fraiche. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Bestreichen Sie den ausgerollten Blätterteig mit der Creme Fraiche. Legen Sie den Spargel darauf und stellen das Backblech in den Ofen, ungefähr 15 Minuten auf der mittleren Schiene.

Belegen Sie den Spargelblechkuchen am Ende mit Lachs, Kresse oder Bacon oder mit etwas Spinat oder Rucola. Wie Sie mögen. Eignet sich auch gut zum Vorbereiten fürs kalte Buffet.

Fertig!

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.