

SPARGELTORTE MIT GEISSELGARNELEN



Menù-Zutaten

- 100 g Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“)
- 7020
- 150 g Èmazzancolle - MJ1
- 200 g Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107
- 30 g. Fiokki - PC0
- 50 g. (6 Stk) Punte di asparagi verdi lessate (Grüne Spargelspitzen „natur“, gegart) - U71X

Zutaten

- 1 Portion Eieguss
- 230 g Blätterteig
- 1 Teuten Safran
- Petersilie

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Eine Portion Eieguss in eine Schüssel geben, den Safran und die „Gransalsa“ mit Spargelspitzen dazugeben und mit den „Fiokki“ Kartoffelflocken eindicken. Den Boden einer Form mit dem Blätterteig auslegen, mit dem Käse „Bruschetta Mia“ und den Geißelgarnelen belegen. Die Spargelspitzen strahlenförmig anordnen. Die Zutaten mit dem vorbereiteten Eieguss binden. Im Ofen etwa 30-40 Minuten bei 170-180 °C (Umluft) backen. Die Torte erst nach dem Abkühlen aus der Form nehmen und mit frisch gehackter Petersilie servieren.

Verarbeitung ohne Gluten