

SPARGELTORTE MIT GEISSELGARNELEN



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Eine Portion Eieguss in eine Schüssel geben, den Safran und die „Gransalsa“ mit Spargelspitzen dazugeben und mit den „Fiocchi“ 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.

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. Fiocchi - PC0
n° 6 Punte di asparagi verdi lessate (Grüne Spargelspitzen „natur“, gegart) - U71

Zutaten

1 Portion Eieguss
230 g Blätterteig
1 Teuten Safran
Petersilie