Spargelwähe von Dan Stucki

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Thymian, Salz, Mayoran, Rosmarin, Pfeffer

250 g Zwiebel	Zwiebeln, Knoblauch und Spargeln andämpfen
3.0 Stück Knoblauchzehen	
1.5 kg Spargeln	
250 g Mascarpone	Mascarpone, Eier, Maizena, Zitronenschale und Gewürze vermengen und über Guss geben
8.0 Stück Eier	
25 g Maisstärke/Maizena	
1.0 Stück Zitronen	Schale dazureiben
800 g Kuchenteig	
3 dl Milch	

Gemüse andünsten. Alle weiteren Zutaten zu einem Guss verrühren. Alles in mit Teig ausgekleidete Form giessen, 30min bei 180°C Umluft / 200°C Ober- bzw. Unterhitze im Kombisteamer backen