

## Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Spargelbrot**

123rf



**mehr Kochtipps:  
[lifechannel.ch/kochtipp](https://lifechannel.ch/kochtipp)**

### Zubereitung

- Spargeln rüsten und in 1 bis 2 cm lange Stücke schneiden
- Wasser in einem Topf aufkochen, etwas Salz und Zucker begeben
- Spargeln im Salz-Zucker-Wasser leicht gar sieden
- 100 g des Wassers beiseite stellen und den Butter darin schmelzen, etwas abkühlen lassen
- Das Weissmehl, Backpulver und Natron in einer Rührschüssel mischen
- Frischkäse und Eier gut mischen, das abgekühlte Spargelwasser unter die Ei-Frischkäse-Mischung rühren, danach in die Rührschüssel zum Mehl geben und zu einem Teig rühren
- Spargelstücke vorsichtig unter den Teig mischen
- Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen, eine Kastenform (Cakeform) ausbuttern und mit Mehl bestäuben
- Teig in die Form geben und im Backofen ca. 40 bis 50 Minuten backen
- Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen

### Zutaten

350 g	<i>Spargel, grün</i>
3	<i>Eier</i>
120 g	<i>Frischkäse</i>
80 g	<i>Butter</i>
350 g	<i>Weissmehl</i>
1 Päckchen	<i>Backpulver</i>
1 TL	<i>Natron</i>
	<i>Salz, Zucker, Pfeffer</i>
	<i>etwas Butter</i>