Spargelbrot mit Kochschinken



Dieses Brot mit grünem Spargel und Kochschinken benötigt keine Ruhezeiten. Lecker zu einem Glas Wein oder zu Gegrilltem.

1 Spargelbrot

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

1. 350 g grüner Spargel, geputzt und in ca. 1 cm breite Stücke geschnitten
2. 150 ml Wasser
3. Salz, Zucker
4. 80 g Butter
5. 350 g Mehl
6. 1 TL Natron
7. 1 P. Backpulver
8. 3 Eier
9. 150 g Frischkäse

10. 1 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
11. 100 g Kochschinken, fein gewürfelt
12. Salz, Pfeffer

AUSSERDEM

Fett und Mehl für die Backform

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Eine Kasten-Backform einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. In einem kleinen Topf 150 ml Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen und die Spargelstücke einige Minuten darin kochen. Genaue Zeitangabe ist schwierig, je nach Stärke der Spargelstangen. Anschließend das Wasser abgießen und 100 ml davon auffangen. Die Butter zum Schmelzen in das aufgefangenen Spargelwasser geben.
4. Mehl, Natron und Backpulver in einer Schüssel mischen.
5. In einer weiteren Schüssel die Eier mit dem Frischkäse verrühren und zum Mehl geben.
6. Den Schnittlauch, den gewürfelten Kochschinken und das Butter-Spargelwasser-Gemisch ebenfalls in die Schüssel geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Nun alles gründlich verrühren.
7. Abschließend die Spargelstücke unterheben, den Teig in die Backform füllen und gleichmäßig verteilen.
8. In der Ofenmitte für 45-50 Minuten backen. Anschließend einige Minuten in der Form stehenlassen. Danach das Brot aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.