

Lachs-Spargelquiche



Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
100 g Topfen
100 g Butter
1 TL Salz
1 TL Backpulver

Fülle:

2 Eier
100 g Crème fraîche
40 g Reibekäse
1 TL Thymian
Salz und Pfeffer
500 g Spargel
200 g Lachs

Zubereitung

Mehl, Topfen, Salz und Backpulver vermischen. Die Butter in Stückchen zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und 15 Min. kühl stellen. Den Spargel schälen, in Stücke schneiden und dann 15 Min. kochen. Den Lachs ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Tarteform einfetten. Den Teig in der Form ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Boden 10 - 15 Min. vorbacken. Eier mit Käse, Crème fraîche, Thymian, Salz und Pfeffer verrühren. Den Teigboden aus dem Backofen nehmen, Spargel und Lachs darauf verteilen und die Crème-fraîche-Masse drübergießen. Die Quiche wieder in den Backofen geben und 20 - 25 Minuten fertig backen. Dazu passt saisonaler Salat.



Fisch

