

Spargelquiche

Zutaten:

250 g Weizenmehl
120 g kalte Butter
½ TL Salz
1 Ei

Für die Füllung:

250 g weißen Spargel
250 g grünen Spargel
250 g Creme fraiche
100 g geriebener Gouda
3 Eier
Salz & Pfeffer



Zubereitung

Mehl, Butter in Stücken, das Ei und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig noch zu krümelig sein, ggf. 2 - 3 EL kaltes Leitungswasser hinzufügen. Den Teig so dann zu einer Kugel formen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den weißen Spargel schälen. Die holzigen Enden abschneiden. Den grünen Spargel unter kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen, das untere Drittel mit dem Sparschäler schälen und ggf. holzige Enden abschneiden. Topf mit Wasser, 1 TL Salz und einen 1 TL Zucker und den weißen Spargel ungefähr 8-10 Min. köcheln. Den grünen Spargel in den Topf geben und weitere 3 - 4 Minuten köcheln lassen. Den Spargel mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben, abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden. Käse reiben und zusammen mit der Creme fraiche und den Eiern vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Backform fetten, den Quicheteig aus dem Kühlschrank holen, in die Form drücken und dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Spargelstücke auf dem Boden verteilen und darauf dann die Käse-Eier-Mischung gießen. Die Quiche im vorgeheizten Backofen bei 190° Grad ungefähr 45 Minuten backen.



Teige

