

Spargel - Quiche

Zutaten Teig:

250 g Weizenmehl
100 g weiche Butter
1 TL Backpulver
½ TL Salz
5 EL Wasser

Zutaten Belag:

500 g Spargel
150 g gekochter Schinken (Scheiben)
200 g geriebener Käse
4 Eier
200 g Crème fraîche
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Teig in eine gefettete Tarteform oder Springform drücken (ausrollen).
- Dabei einen 3 cm hohen Rand hochziehen.
- Mindestens 30 Minuten kühl stellen.
- Den Spargel waschen und schälen.
- Stangen in 3 cm lange Stücke schneiden.
- Stücke in kochendem Salzwasser etwa 5 - 7 Minuten vorgaren.
- Danach abschrecken und abtropfen lassen.
- Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Petersilie klein hacken.
- Halbe Käsemenge auf den Teigboden streuen.
- Spargel und Schinken darauf verteilen.
- Eier, Petersilie und Crème fraîche verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Abgeschmecktes über den Schinkenspargel gießen.
- Restlichen Käse überstreuen.
- Bei 180° C etwa 45 Minuten backen.