

Endlich wieder heimischer Spargel

Spargel-Quiche



MÜRBTEIG:

175 g Mehl
100 g kalte Butter
1 Prise Salz
1 Ei
Fett für die Form
Mehl zum Ausrollen

Garnitur: frische Petersilie oder Kerbel

BELAG:

500 g weißer Spargel
500 g grüner Spargel
Salz
Butter
½ Bund Petersilie
3 Eidotter oder 2 Eier
150 ml Obers
2 KL abgeriebene Zitronenschale
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer
Muskatnuss
50 g geriebener Käse
Für Fleischtiger: gehackter Schinken

ZUBEREITUNG:

Mürbteig: Mehl, Butterstücke, Salz und Ei rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten. Zugedeckt ca. 30 min kaltstellen.

Spargel vorbereiten: Spargel waschen, weißen Spargel schälen, grünen Spargel nur im unteren Drittel (falls notwendig) schälen. Den Spargel schräg in Stücke schneiden. Salzwasser mit Butter aufkochen und weißen Spargel etwa 5 min bissfest kochen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Springform oder Souffléförmchen einfetten. Petersilie waschen, trockenschütteln und sehr fein hacken. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche ausrollen, in die Form/Förmchen legen und dabei einen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Mürbteig ca. 10 min hell anbacken.

Spargel abtropfen lassen, Ei/Eidotter mit Obers und Schlagobers verrühren, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Spargel, die Hälfte von Käse und die Petersilie auf den Teig verteilen. Den Eierguss darüber gießen, mit übrigen Käse bestreuen. Die Quiche im Ofen 25-30 min backen, bis der Guss schnittfest ist.

Gutes Gelingen wünscht euch Margit Ziegelbäck