

Spargelquiche



spargel-insel.de – frischer Bio-Spargel vom Biolandhof Keil

Spargelquiche

Zutaten für 6 Personen

225 g Mehl
1 Prise Salz
100 g Butter, sehr kalt, gewürfelt
1 Eigelb
1-2 EL Wasser, eiskalt
500 g grüner Spargel
6-7 Cocktailtomaten
100 g Bergkäse, gerieben
3 Frühlingszwiebeln, geschnitten
3 Eier
150 ml Milch
100 ml Crème fraîche
1 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

Mehl und Salz sieben. Butter von Hand unterkneten. Eigelb und 1-2 EL Wasser zugeben, um einen weichen Teig zu erhalten. Ausrollen und eine Quicheform damit auskleiden. Mindestens 30 Min. kalt stellen. Mit einer Gabel einstechen und bei Ober-/Unterhitze 200 °C 10-15 Min. blind vorbacken und auskühlen lassen.

Das untere Drittel des Spargels schälen, die harten Enden abschneiden. Spargelstangen halbieren, die Spitzen zur Seite legen, die untere Hälfte in kleine Stücke schneiden und mit den Zwiebeln kurz andünsten, dann in die Quicheform geben. Eier, Milch, Crème fraîche, Käse und Petersilie verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Über den Spargel gießen. Spargelspitzen und Tomatenhälften sternenförmig darauf legen. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C ca. 30 Min. backen. Schmeckt sowohl warm, als auch kalt hervorragend.

spargel-insel.de – frischer Bio-Spargel vom Biolandhof Keil



Postversand | Verkauf ab Hof Mo-Sa 7-12 Uhr
Marienplatz 1, 93309 Kelheim/Kapfelberg, Tel.: 09405 1492,