

Spargel Quiche

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling



Zutaten

200 G	Dinkelmehl
100 G	Butter
1	Ei
HALBENTL	Salz
250 G	würziger Käse (Bergkäse)
200 ML	Schlagobers
4	Eier
2	Knoblauchzehen
	Petersilie
1 BUND	grünen Spargel

Zubereitung

1. Für den Mürbteig das Mehl in eine Schüssel geben und die Butter hineinschneiden.
2. Nun das Salz und das Ei dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig zudecken rasten lassen.
4. In der Zwischenzeit in einer Schüssel die Eier und das Schlagobers vermischen.
5. Den Bergkäse dazu reiben und die Knoblauchzehen hineinpressen.
6. Die Petersilie fein hacken und zusammen mit Salz und Pfeffer zum Schlagobers geben.
7. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
8. Den Quiche Teig auf der Arbeitsplatte dünn ausrollen.
9. Vorsichtig in eine Springform oder eine runde Auflaufform geben und am Rand hochziehen.
10. Nun die holzigen Teile vom Spargel wegbrechen und auf den Quiche Teig geben.
11. Jetzt die Eier-Schlagobersmischung darüber geben und ca. 35 Minuten backen.