



Spargel-Quiche

Zutaten

250 g Mehl	Mehl, (zum Bearbeiten)
125 g Butter, (zimmerwarm)	250 g Schmand
Salz	Pfeffer
6 Eier, (Kl. M)	100 g Parmesan, (fein gerieben)
500 g weißer Spargel	Klarsichtfolie
500 g grüner Spargel	Backpapier
Zucker	Hülsenfrucht, (zum Blindbacken)

Zubereitung

Mehl mit Butter, 1 Prise Salz und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Danach den Teig zu einer Kugel formen und flach drücken. In Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde kalt stellen.

In der Zwischenzeit den weißen Spargel komplett schälen. Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Schneiden Sie die Enden ab und halbieren Sie die Spargelstangen quer.

Den weißen Spargel mit Zucker und Salz in kochendes Wasser geben und bei mittlerer Hitze zuge- deckt 4 Minuten garen. Geben Sie den grünen Spargel dazu und garen Sie weitere 2 Minuten. Danach den Spargel herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Spargel mit Küchentüchern trocken tupfen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Legen Sie eine Tarte-Form (26 cm Ø) mit dem Teig aus und ziehen Sie den Teig am Rand hoch. Den Teig fest andrücken. Durchstechen Sie den Boden mehrmals mit einer Gabel und stellen Sie das ganze nochmals 30 Minuten kalt.

Danach legen Sie den Teigboden mit Backpapier aus. Anschließend Hülsenfrüchte daraufschütten und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 15 Mi- nuten vorbacken. Nun trennen Sie 1 Ei. Das Eigelb kalt stellen und das Eiweiß verquirlen.

Nehmen Sie die Form aus dem Ofen und entfernen Sie Backpapier und Hülsenfrüchte. Den Boden sofort mit Eiweiß dünn einpinseln und weitere 10 Minuten backen.

Anschließend Schmand mit dem Eigelb, den restlichen Eiern, 1/2 TL Salz, 1/2 TL gemahlenem Pfeffer und Parmesan zu einer Masse verquirlen. Verteilen Sie den Spargel auf dem Teigboden und begießen Sie ihn mit der Masse. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad auf der mittleren Schiene) in 35-45 Minuten auf der untersten Schiene goldbraun backen. Quiche aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.