Spargelquiche

Ein frühlingsfrisches Rezept für Feinschmecker: Die köstliche Spargelquiche kann man mit weißem oder grünem Spargel zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

Für den Teig

200 g	Mehl (glattes)
110 g	Butter
80 ml	Wasser
1 EL	Butter (für die Form)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Auflage

1 kg	Spargel
3 Stk.	Eier
250 ml	Schlagobers
100 g	Käse (geriebenen)
1 Stk.	Butter (nussgroß)
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
1 Handvoll	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für die Spargelquiche als erstes die Butter in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel

geben. Wasser, Mehl, Pfeffer und Salz zufügen. Alle Zutaten schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dann eine Teigkugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Unterdessen den Spargel waschen. Weißen Spargel schälen, bei grünem Spargel ist dies nicht erforderlich. Die holzigen Enden abschneiden und in Stücke teilen (etwa 2 bis 3 Zentimeter Länge).

3. Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Etwas Zucker und Butter zufügen. Sobald die Butter geschmolzen ist, die Spargelstücke zufügen und bissfest kochen (je nach Sorte und Größe etwa 4 bis 10 Minuten). Danach das Kochwasser abgießen.

4. Nach der Rastzeit den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine runde Springform mit Butter einstreichen. Den Teig mit etwas Mehl ausrollen und in die Form drücken, den Teig auch einige Zentimeter am Rand hochziehen. Für 10 Minuten in den Ofen geben.

5. Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Geriebenen Käse und Schlagobers einmischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die angebackene Quiche aus dem Rohr nehmen. Den Spargel gleichmäßig verteilen und die Quiche mit dem Eierguss überziehen. Anschließend mit Semmelbröseln bestreuen und die Butter in Flöckchen verteilen. Wieder in den Ofen schieben und rund 30 Minuten backen lassen, bis die Quiche eine goldbraune Farbe bekommt.

Tipp

Die Spargelquiche lässt sich gut mit anderen Zutaten abwandeln. So kann man sie zusätzlich mit getrockneten Tomaten belegen, Pinienkerne mit in den Teig kneten oder Ziegenkäse statt Gouda verwenden.