

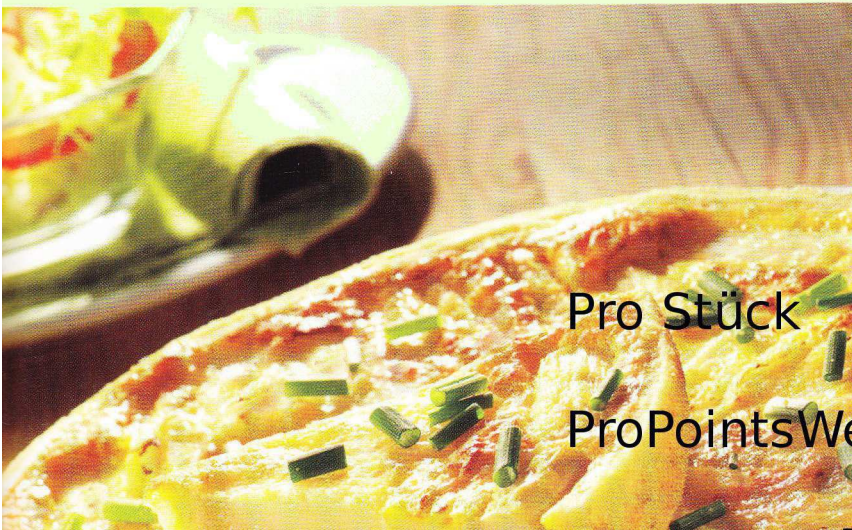
Spargelquiche

- 1 Aus Mehl, Zucker, Salz, Butter und 1 Ei einen Mürbeteig zubereiten, in Folie wickeln und für 30 Minuten kalt stellen.
- 2 Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden entfernen. In kochendem Salzwasser bissfest garen. Herausnehmen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

- 3 Eine Springform (Ø 24 cm) einfetten und mit dem ausgerollten Teig auslegen. Etwa 2 cm Rand stehen lassen. Die Spargelstücke darauflegen. Restliche Eier, Sahne, Milch verquirlen und würzen. Über den Spargel gießen und den Käse darüberstreuen. Im Ofen etwa 30 Minuten backen.
- 4 Spargelquiche mit dem Schnittlauch bestreut servieren.

Für 12 Stücke

- 300 g Mehl
- 1 Tl Zucker
- 1 Tl Salz
- 200 g Butter
- 4 Eier
- 800 g weißer Spargel
- 100 ml Cremefine
- 150 ml Milch
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 2 El frisch geschnittener Schnittlauch
- Fett für die Form



Pro Stück

ProPointsWert 4