Rezept

Frühlingsfrische Spargelquiche

Ein Rezept von Frühlingsfrische Spargelquiche, am 29.04.2024

Zutaten

120 g	Mehl (Type 550)
1	Ei (Größe M)
500 g	weißer Spargel
	Salz
	Muskatnuss, frisch gerieben
2	Eier (Größe M)
3 Stängel	Basilikum
	Mehl für die Arbeitsfläche
1/2 TL	Salz
50 g	kalte Butter
1 EL	Butter
	Pfeffer
100 g	Crème fraîche
1 EL	geröstetes Sesamöl (Asienladen, nach Belieben)
80 g	geriebener Gratinkäse
	Butter und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1005 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Salz auf die Arbeitsfläche geben. Eine Mulde in die Mitte drücken und das Ei hineinschlagen. Die Butter klein würfeln und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Eine kleine Quicheform (ca. 20 cm Ø) mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben.

2. Inzwischen den Spargel schälen, die Enden abschneiden und die Stangen schräg in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Spargel darin bei mittlerer Hitze 4-5 Min. andünsten. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskat würzen. Zum Abtropfen in ein Sieb geben und lauwarm abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Crème fraîche und Eier verrühren, mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Sesamöl würzen. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden.

4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, in die Form legen und einen kleinen Rand formen. Den Teig, wie auf Seite 38 gezeigt, mehrfach mit der Gabel einstechen.

5. Die Hälfte des Käses daraufstreuen. Basilikum unter den Spargel mischen und darauf verteilen. Die Eiermischung darübergießen und den übrigen Käse darüberstreuen. Im heißen Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen, bis die Eimasse gestockt und die Oberfläche leicht gebräunt ist.

6. Die Quiche herausnehmen und 5 Min. abkühlen lassen. Mit einem frischen Blattsalat servieren.