Rezept

Spargelquiche

Ein Rezept von Spargelquiche, am 27.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl
1	Eigelb
100 g	kalte Butter
30 g	Butter
1 Bund	Basilikum
2	Eier
	Muskatnuss, frisch gerieben
1	Ei
	Salz
1 kg	weißer Spargel
	Zucker
50 g	geraspelter junger Gouda (Kühlregal)
125 g	Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 28 CM Ø (10 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Ei, Eigelb, 1 Prise Salz und Butter in kleinen Würfeln unterkneten. In Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

2. Spargel schälen, von den holzigen Enden befreien, schräg in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Butter erhitzen. Spargel mit je 2 Prisen Salz und Zucker darin 5 Min. braten. In einem Sieb abkühlen lassen. Basilikum waschen und grob zerzupfen.

3. Ofen auf 180° vorheizen. Den Teig etwas größer als die Form ausrollen, in die Form geben, dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Den Teig mehrfach einstechen, mit Gouda bestreuen. Spargel und Basilikum mischen und darauf verteilen.

4. Eier und Crème fraîche verquirlen, mit Salz und Muskat würzen. Gleichmäßig über den Spargel gießen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 45 Min. goldgelb backen.