

Rezept

Spargelquiche mit Mascarpone

Ein Rezept von Spargelquiche mit Mascarpone, am 19.04.2024

Zutaten

225 g Mehl	1 TL Salz
125 g kalte Butter in Würfeln	1 Ei (M)
700 g grüner Spargel	Salz
3 Frühlingszwiebeln	½ Bio-Zitrone
Pfeffer	250 g Mascarpone
3 Eier (M)	50 g Parmesan
2 EL Olivenöl	Backpapier
Springform (28 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Salz, der gewürfelten Butter und dem Ei mit den Händen einen glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, zwischen zwei Stücke Backpapier legen und zu einer runden Teigplatte ausrollen.
2. Die Springform mit dem Teig auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Den Teig in der Form 1 Std. kühl stellen.
3. Inzwischen für den Belag den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Spargel darin ca. 3 Min. bei starker Hitze sprudelnd kochen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
4. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzel-büschel und die welken grünen Teile abschneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben.
5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Spargel mit den Zwiebelringen und der Zitronenschale mischen, salzen und pfeffern. Auf dem gekühlten Teig verteilen. Mascarpone mit den Eiern, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen verrühren und auf dem Spargel verstreichen. Parmesan reiben und gleichmäßig darüberstreuen. Mit dem Öl beträufeln.
6. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen, bis die Parmesanschicht schön knusprig aussieht. Herausnehmen, am besten noch 10 Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden.