

## Frühlingsquiche mit Spargel

**Arbeitszeit:** 1 Stunde

**Wartezeit:** 30 Minuten

**Backzeit:** 35-40 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel

### Nährwerte pro Stück ca.

Fett	25 g
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	9 g
Brennwert	348 kcal / 1.447 kJ

### Zutaten (für 8 Stück)

*Mürbeteig:*

200 g Mehl

1 Prise Salz

100 g kaltes Butaris Butterschmalz

1 Ei (Größe M)

2 EL kaltes Wasser

*Füllung:*

½ Bund Radieschen

150 g grüne Bohnen

2 Frühlingszwiebeln

100 g grüner Spargel

1 EL Butaris Butterschmalz

Salz

Pfeffer

150 g Quark

150 ml Sahne

5 Eier (Größe M)

1 Prise Muskatnuss

### Zubereitung:

#### Schritt 1/6

Für den Mürbeteig Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Butaris Butterschmalz in Stücken hinzufügen und mit den Fingern zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Ei und Wasser hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.



## *Schritt 2/6*

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Quicheform (Ø 24 cm) damit auslegen. Teig am Rand leicht andrücken und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

## *Schritt 3/6*

In der Zwischenzeit für die Füllung Radieschen waschen und vierteln. Bohnen waschen, die Enden abschneiden und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und in kleine Stücke schneiden. In einer großen Pfanne Butaris Butterschmalz schmelzen. Bohnen hinzufügen und ca. 5 Minuten anbraten, bis sie etwas weich werden. Spargel, Radieschen und Frühlingszwiebeln hinzufügen und weitere 3-4 Minuten mitbraten, bis das Gemüse leicht gebräunt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## *Schritt 4/6*

Das Gemüse gleichmäßig auf dem Teigboden in der Quicheform verteilen.

## *Schritt 5/6*

Quark, Sahne und 2 Eier vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles gut verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Danach über das Gemüse in der Quicheform gießen.

## *Schritt 6/6*

Die restlichen Eier vorsichtig aufschlagen und gleichmäßig auf die Quiche setzen, sodass sie beim Backen ganz bleiben. Das Eiweiß darf sich leicht mit der Eier-Sahne-Mischung vermischen. Die Frühlingsquiche mit Spargel im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 35-40 Minuten backen, bis die Füllung gestockt, die Eier gegart und die Oberfläche leicht goldbraun ist.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen melden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).