

Spargelquiche

Arbeitszeit: 45 Minuten

Backzeit: 30-35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	56 g
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	32 g
Brennwert	830 kcal / 3490 kJ

Zutaten für 1 Quiche (ca. 4 Portionen)

Teig:

- 200 g Mehl
- 0,5 TL Salz
- 2 Eigelbe (Größe M)
- 4 EL kaltes Wasser
- 125 g Butaris Butterschmalz

Füllung:

- 200 g weißer Spargel
- 200 g grüner Spargel
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 g gekochter Schinken
- 1 Bund Kerbel
- 4 Eier (Größe M)
- 150 g Schmand
- 100 g geriebener Emmentaler
- 1 Msp. Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Kirschtomaten

Zubereitung:

Schritt 1/4

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Für den Teig der Spargelquiche Mehl, Salz, Eigelbe, Wasser und Butaris Butterschmalz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.



Schritt 2/4

Für die Füllung vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Den weißen Spargel zusätzlich schälen. Spargel in Stücke schneiden und abschließend in Gemüsebrühe für ca. 5 Minuten kochen. Danach gut abtropfen lassen.

Schritt 3/4

Den Schinken in Streifen schneiden. Kerbel waschen, trocknen und fein hacken. Eier mit Schmand, Kerbel, Emmentaler, Muskatnuss, Salz und Pfeffer verquirlen.

Schritt 4/4

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in eine flache Tarteform (Ø 26 cm) gegeben. Ca. 10 Minuten im Backofen backen, danach etwas abkühlen lassen. Schinken, Spargel und Tomaten auf dem Teig verteilen und den Eierguss darüber gießen. Die Spargelquiche erneut 25-30 Minuten im Ofen backen.

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 wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.