



Haus Königssee / www.koenigssee-haus.de

Quiche mit weißem und grünem Spargel

Mürbeteig (wenn es schnell gehen soll, kannst Du auch fertigen Blätterteig nehmen):

200 g Mehl

100 g Butter, auch mehr

1 TL Salz

400 g Spargel, weiß und grün

Guss – miteinander verquirlen:

ca. 150 g Sahne (oder Schmand, Crème fraîche, Ziegenfrischkäse, was gerade da ist)

2 Eier

1 TL Zitronensaft 2 EL geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer

*(optional: frischer Bärlauch, oder Estragon,
oder Paprika, oder roter Pfeffer)*

Mehl und Prise Salz in eine Schüssel sieben, Butter in Stückchen darauf, alles leicht durch die Hände reiben, nach und nach 2 EL Wasser dazugeben. Die Kunst ist es, den Teig so leicht zu verarbeiten, dass gerade noch Butterstückchen sichtbar sind und er dennoch geschmeidig ist.

(Mein Tipp: Mehl und kalte Butterstückchen in der Küchenmaschine mit dem Messer kurz hacken – danach mit Salz und etwas Wasser zu Teig verarbeiten).

Teig dünn ausrollen und eine gebutterte Spring- oder Tarteform damit auskleiden, im Kühlschrank ca. 1 Std. ruhen lassen. In dieser Zeit Spargel schälen (beim grünen Spargel nur die untere Hälfte) und in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden sowie den Guss vorbereiten.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, den Teig ca. 10-12 Min vorbacken, bis er goldgelb ist. Herausnehmen, die rohen Spargelstücke darauf anordnen und den Guss darüber gießen.

Ca. 25-30 Min. backen, bis der Guss fest ist.

Guten Appetit!