



Spargelquiche

Empfehlung: ROMANTIKER Riesling

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl
125 g Butter
1 Ei
1 EL Weißweinessig
½ TL Salz

Zubereitung Teig:

Aus den Zutaten zügig einen Teig kneten und für mind. 1 Stunde im Kühlschrank kühlstellen.

28 cm Springform fetten.

2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen, 1/3 für den Rand verwenden.

Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Zutaten für die Füllung:

125 g Sahne und 125 g Creme Fraiche
3 Eier
Salz, Pfeffer
50 g Parmesan
Schnittlauch

Zubereitung der Füllung:

Sahne und Creme Fraiche mit Eiern verrühren. Geriebenen Parmesan und Schnittlauch untermengen.

Füllung über Belag gleichmäßig verteilen.

Bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 40 Minuten backen.

Zutaten für den Belag:

Ca. 750 g Spargel (weiß und grün)
100 g Gekochter Schinken

Zubereitung Belag:

Spargel in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden, bissfest kochen und ein wenig abkühlen lassen.

Schinken klein würfeln.

Spargel und Schinken gleichmäßig auf Teig verteilen.

Guten Appetit!