

Quiche mit weißem Spargel & *Grüner Silvaner - Qualitätswein trocken*



Für: 4 Personen

| Vorbereitung: 45 Minuten

| Backzeit: ca.30 Minuten

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 250g Mehl
- 1 TL Salz
- 120g Butter
- 1 Ei

Etwas Butter für die Form

Etwas Mehl zum Arbeiten

Für die Füllung:

- 1 kg weißer Spargel
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 250g Schlagsahne
- 3 Eier
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 100g geriebener Bergkäse
- 1 EL Stärke
- 1-2 El gehackte Petersilie

*Das Rezept ergibt 10 – 12 Tartlettes
oder 1 Springform mit Ø 26 cm.*

Zubereitung

Stufe 1

Mehl , Salz mischen. Kalte Butter in Stücken, Ei und 2-3 EL Kaltes Wasser zugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig kneten, in Folie wickeln und mind. 30 min kaltstellen.

Stufe 2

Spargel schälen, in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Wasser mit Zucker u. Salz zum Kochen bringen. Spargelstücke ca. 6-8 Minuten bissfest kochen. Absieben und beiseitestellen.

Stufe 3

Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in die Tartelettes Ringe/Formen legen, Rand oben begradigen, gut fest drücken und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Backofen auf 180 Grad Ober- u. Unterhitze vorheizen.

Stufe 4

Sahne, Eier, Salz, Pfeffer , Stärke , Bergkäse, Petersilie mit einem Schneebesen verrühren. Spargelstücke in die Tartelettes Formen legen und mit dem Sahne – Eier - Gemisch übergießen. Ca. 25 Minuten backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.

GUTEN APPETIT !