



Knusprige Spargel-Quiche grün-weiß

🕒 40–50 Min ❤️ ❤️ ❤️

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Mehl
125 g	Butter
4	Eier
250 g	Grüner Spargel
250 g	Weißer Spargel
150 ml	Schlagobers
100 g	Parmesan
1	Dose Mais
1 Stk.	Mozzarella
1 TL	♦ Thymian gerebelt
1 TL	♦ Kerbel gerebelt
1 Prise	♦ Muskatnuss ganz
	♦ Meersalz jodiert grob
	Butter zum Einfetten

- 1 Mehl, Butter, Ei und etwas Salz zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltetfolie einwickeln und für 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 In der Zwischenzeit den geschnittenen Spargel mit dem Mais, Kerbel und Thymian vermischen
- 3 Obers mit Eiern, Käse und Muskatnuss in einer Schüssel verquirlen.
- 4 Den Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen. Anschließend in die Form geben und für ca. 15 Minuten im Ofen blindbacken.
- 5 Den Teig aus dem Ofen nehmen, die Füllung in die Form geben und mit der Ei-Obers-Käse-Mischung übergießen. Den Mozzarella zupfen und über der Quiche verteilen.
- 6 Danach für ca. 10 Minuten ruhen lassen und servieren.

