



## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 250 g    | Liszt                     |
| 125 g    | Vaj                       |
| 4        | Tojás                     |
| 250 g    | Zöld spárga               |
| 250 g    | Fehér spárga              |
| 150 ml   | Habtejszín                |
| 100 g    | Parmezán                  |
| 1        | Kukoricakonzerv           |
| 1 db     | Mozzarella                |
| 1 tk.    | ♦ Kakukkfű, morzsolt      |
| 1 tk.    | ♦                         |
| 1 csipet | ♦ Szerecsendió, egész     |
|          | ♦ Tengeri só, durva szemű |
|          | Vaj a forma kikenéséhez   |

# Ropogós quiche zöld és fehér spárgával

⌚ 40—50 Perc ♡ ♡ ♡

## Elkészítés

- 1 Gyúrjunk sima tésztát a lisztből, a vajból, a tojásból és egy kevés sóból. Csomagoljuk folpackba, és pihentessük a hűtőben egy órát.
- 2 Közben keverjük össze a feldarabolt spárgát a kukoricával, a turbolyával és a kakukkfűvel.
- 3 Egy tálban keverjük össze a tejszínt a tojásokkal, a sajttal és a szerecsendióval.
- 4 Melegítsük elő a sütőt légkeveréses fokozaton 180°C-ra. Vegyük ki a tésztát a hűtőszekrényből, és nyújtsuk ki. Terítsük a formába, és tegyük a sütőbe 15 percre.
- 5 A 15 perc elteltével kanalazzuk a töltelékét a tésztára, és öntsük nyakon a tojásos-tejszínes-sajtos masszával. Reszeljük le a mozzarellát, és szórjuk a quiche-re.
- 6 Tálalás előtt pihentessük kb. 10 percig.

