

Chrumkavý quiche zo zelenej/bielej špargle

40–50 Min

Príprava

1. Z múky, masla vajca a trochy vymieste hladké cesto. Prikryte plastovou fóliou a nechajte jednu hodinu odpočívať v chladničke.
2. Medzičasom zmiešajte nakrájanú špargľu s kukuricou, žeruchou a tymianom.
3. V mise vyšľahajte smotanu s vajíčkami, syrom a muškátovým orieškom.
4. Predhrejte rúru na 180 °C (356 °F) pomocou nastavenia teplovzdušnej rúry. Vyberte cesto z chladničky a rozvaľkajte ho. Potom ho vložte do formy a pečte v rúre približne 15 minút.
5. Vyberte cesto z rúry, nalejte plnku do formy a polejte zmesou z vajec a tvarohového syra. Nastrúhajte mozzarellu a posypte ňou quiche.
6. Potom nechajte asi 10 minút odstáť a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

250 g	Múka
125 g	Maslo
4 ks	Vajcia
250 g	Zelená špargľa
250 g	Biela špargľa
150 ml	Šľahačka
100 g	Parmezán
1	Plechovka kukurice
1 kus	Mozzarella
1 ČL	Žerucha
1 ČL	Tymian sušený
1 štipka	Muškátový orech mletý
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
	Maslo na vymastenie