

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na ciasto

1 szt	Ciasto kruche

Do nadzienia

3 szt	Jaja
1 pęczek	Zielone szparagi
200 g	Świeży kozi ser
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
0.5 łyżeczki	Pietruszka zielona cięta
0.5 łyżeczki	Koper cięty
0.5 łyżeczki	Posiekany szczypiorek
1 młynek	Chili mieszanka przypraw
1 butelka	Oliwa z oliwek

Quiche ze szparagami

45–60 Min

Przygotowanie

1. Na początek możesz przygotować nadzienie do quiche. Najpierw umyj i obierz szparagi i usuń końce. Połowę szparagów pokrój na ok. 3 cm kawałki. Reszta szparagów w całości przeznaczona jest do dekoracji.
2. Szparagi gotujemy we wrzącej osolonej wodzie max. 5 minut. W międzyczasie weź miskę i wymieszaj jajka, kozi serek, zioła, szczyptę chili, sól i pieprz.
3. Weź ciasto na quiche i umieść w formie do pieczenia. Umieść małe kawałki szparagów w foremce i wlej masę jajeczną.
4. Ułóż całe szparagi na wierzchu jako dekorację i włóż do piekarnika. Piecz w 200° przez 35 minut.

WSKAZÓWKA: Gotowy quiche można następnie udekorować kiełkami i podawać z kolorową sałatką.