



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 tölteléket 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.

