Spárgás quiche

45—60 Perc

Elkészítés

1. A vajat, a lisztet, a vizet és a sót gyors mozdulatokkal gyúrjuk sima tésztává. Fedjük le és pihentessük hűtőszekrényben kb. 60 percig.
2. Amíg a tészta pihen, készítsük el a tölteléket. Első lépésként mossuk meg és hámozzuk meg a spárgát, majd vágjuk le a végeit. A spárgák felét vágjuk fel kb. 3 cm-es darabokra. A többit majd a díszítéshez fogjuk felhasználni.
3. Forrásban lévő sós vízben főzzük a spárgákat kb. 5 percig. Közben egy tálban keverjük össze a tojásokat, a kecskesajtot, a Kotányi fűszereket, egy csipet chilit, sót és borsot.
4. A tésztát vegyük ki a hűtőből, nyújtsuk ki és helyezzük a quiche sütőformába. A kis spárgadarabokat tegyük a formába, majd öntsük rá a tojásos keveréket.
5. A tetejét díszítsük az egész spárgákkal, majd tegyük a formát a sütőbe. Süssük 200 °C-on 35 percig.
6. A kész quiche-t ízlés szerint díszítsük csírákkal és tálaljuk színes salátával.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A tésztához (kész omlós tészta is használható)

200 g	Liszt
150 g	Vaj
3 evőkanál	Víz
1 csipet	Tengeri só, durva szemű

A töltelékhez

1 csokor	Zöld spárga
200 g	Friss kecskesajt
3 db	Tojás
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Tarkabors, egész
1 csipet	Chili tengeri sóval
0.5 teáskanál	Kapor, szeletelt
0.5 teáskanál	Petrezselyem, szeletelt
0.5 teáskanál	Metélőhagyma, szeletelt
	Olívaolaj