

Vegetarische Spargel Kräuter Quiche

45–60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig (alternativ kann auch fertiger Teig verwendet werden)

200 g	Mehl, glatt
150 g	Butter
3 EL	Wasser, eiskalt
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Füllung

1 Stk.	Spargelbund, grün
200 g	Ziegenfrischkäse
3 Stk.	Eier
0.5 TL	Dillspitzen geschnitten
0.5 TL	Petersilie geschnitten
0.5 TL	Schnittlauch geschnitten
1 Prise	Chili scharf mit Meersalz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
	Olivenöl

Zubereitung

1. Die Butter mit Mehl, Wasser und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 60 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
2. Während der Teig ruht, kann die Füllung der Quiche zubereitet werden. Zuerst den Spargel waschen, schälen und die Enden entfernen. Die Hälfte des Spargels in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Der Rest des Spargels dient zur Dekoration.
3. Den Spargel nun für ca. 5 Minuten in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Währenddessen in einer Schüssel die Eier, den Ziegenfrischkäse, die Kräuter, eine Prise Chili, Salz und Pfeffer gut miteinander vermengen.
4. Nun den Quicheteig aus der Kühlung nehmen und ausrollen. Den flach gerollten Teig in eine Quiche Auflaufform legen. Die kleinen Spargelstücke in die Form legen und mit der Ei Mischung übergießen.
5. Die ganzen Spargelstangen oben als Dekoration platzieren und bei 200 °C für 35 Minuten backen.
6. Die fertige Quiche vor dem Anscheiden abkühlen lassen, mit frischen Sprossen dekorieren und mit einem bunten Salat servieren.