



KOCHBOX REZEPT

Spargel-Quiche

Zutaten für 6 bis 9 Personen:

150 g	Butter
300 g	Mehl
1 TL	Salz
100 ml	Wasser
1 kg	Spargel
3 EL	Rapsöl
1 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
200 g	Gekochter Schinken
10	Eier
100 ml	Vollmilch
200 g	Crème fraîche/ oder Schmand
	Salz, Pfeffer, Muskat
200 g	würziger Käse

Zubereitungszeit: 25 Minuten, Backzeit: 30 Minuten

Zubereitung:

- Aus Butter, Mehl, 1 TL Salz und 100 ml Wasser mit dem Knethaken des Handrührgerätes einen Mürbeteig herstellen.
- Eine Auflaufform oder ein Backblech (dann wird es etwas flacher) o. ä. einfetten, den Teig darauf ausrollen und mit einer Gabel einstechen.
- Spargel schälen, waschen und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden.
- Die Spargelstücke in Butter und Öl anbraten, mit Salz und Zucker würzen und auf dem Boden verteilen.
- Schinken würfeln und ebenfalls auf dem Boden verteilen.
- Eier, Milch, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Muskat miteinander verquirlen und über den Boden geben.
- Den Käse raspeln und auf der Quiche verteilen.
- Die Quiche ca. 30 Minuten backen und noch warm servieren.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!