

Spargel-Quiche

Zutaten:

250 g Mehl
100 g Butter
100 g Sauerrahm
1 Prise Salz

Für den Belag:

1 kg Spargel
3 Frühlingszwiebeln
1 EL Butter
3 Eier
200 g Sahne
100 g geriebener Käse
1 TL fein gehackter Thymian
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
Thymianblüten als Garnitur



Zubereitung:

Mehl, Butter, Sauerrahm und Salz zu einem Teig verarbeiten und 30 Minuten kalt stellen. Spargel schälen, in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten garen. In kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und in der Butter andünsten. Die Eier mit der Sahne, dem Käse, Thymian, den Frühlingszwiebeln, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Den Teig 5 mm dünn ausrollen und eine eingefettete Springform von 28 cm \varnothing damit auskleiden, einen Rand formen. Den Spargel in der Form verteilen, die Eiermasse darüber gießen. Bei 180 Grad 50 Minuten backen. 5-10 Minuten ruhen lassen. Ausschneiden und mit Thymianblüten garniert servieren.

Spargelhof Hußmann