

Spargelquiche

Das Rezept ist für **4** Personen
berechnet

Mise au place ca. **0.10** Minuten

Kochzeit ca. **0.35** Minuten



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Spargelquiche

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
1	Stk.	Blätterteig rechteckig	Backofen auf 190 °C vorheizen. Teig samt Papier in das Blech legen. Rand andrücken, Teig kühl stellen.
500	gr.	Spargeln grün	
1 1/2	dl	Halbrahm	Spargeln im unteren Drittel schälen. Enden frisch anschneiden. Spargeln in Salzwasser ca. 4 Minuten knapp weich kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken, abgiessen und abtropfen lassen. Spargeln auf dem Teig so verteilen, dass für jede Portion gleichviel Spitzen und Enden zufallen. Rahm und Eier verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Guss über die Spargeln
2	Stk.	Eier Salz Pfeffer	
70	gr.	Ziegenkäse	Käse in Scheiben schneiden und auf den Spargeln verteilen.
20	gr.	Baumnüsse	Mit Nüssen bestreuen und in der Ofenmitte 30–35 Minuten backen.
1	Bd	Radieschen	Quiche aus dem Ofen nehmen.
1	Stk.	Backblech 20/30 cm	Nach Belieben mit Radieschen servieren.