

QUICHE MIT SPARGELN UND CHERRYTOMATEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit Mehl und Salz vermengen.

Kurz kneten, so dass ein feiner, krümliger Teig entsteht.

Das Ei mit einer Gabel verquirlen und mit der Milch zum Teig geben.

Nun alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. einen halben Zentimeter dünn auswallen. Eine Backform von ca. 35 x 25 Zentimetern mit Butter gut ausfetten und den Teig darauf auslegen.

Eier, Rahm, Milch, geraffelter Käse und gehackte Kräuter vermengen, den Knoblauch dazu pressen, mit Salz und Pfeffer würzen. Untere, hölzerne Teile der Spargeln entfernen und längs halbieren, danach die Spargeln und die ganzen Cherrytomaten auf den Teigboden geben. Mit Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rohschinken und den Speck auf der Quiche verteilen und den Guss gleichmässig darübergeben.

Die Quiche für ca. 30 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben (Ober- und Unterhitze).

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

300 G WEISSMEHL
150 G KALTE BUTTER
2 EL MILCH
1 EI

1 TL MEERSALZ
BUTTER ZUM AUSFETTEN

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

200 G CHERRYTOMATEN
500 G SPARGELN
4 EIER
150 ML VOLLRAHM
100 ML MILCH
200 G KÄSE GERAFFELT
(GRUYÈRE ODER RAHMKÄSE)
100 G ROHSCHINKEN UND ROHESSPECK
20 G FRISCHE KRÄUTER, GEMISCHT
(KERBEL, ESTRAGON ETC.)
1 KNOBLAUCHZEHE
OLIVENÖL ZUM BEPINSELN
MEERSALZ
SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO

