

QUICHE MIT SPARGEL



BIERTIPP:

Rieder UrEcht



ZUTATEN

250 g Butter
6 Eier
1 Prise Staubzucker
500 g Mehl
500 g grüner Spargel
Petersilie
Schnittlauch
1 EL Crème fraîche
¼ l Obers
Rucola
Olivenöl
Frühlingslauch
bunte Tomatenrarityäten
Backpapier
gemahlener Kümmel
1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Aus Butter, Mehl, Staubzucker sowie 1 Ei und 1 Dotter einen Mürbteig zubereiten und kühl stellen.

Spargel in Stücke schneiden und mit Frühlingslauch und Petersilie in etwas Öl anschwitzen. Mit Salz und Kümmel würzen. Mürbteig ausrollen, in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und blind backen. Spargelmischung darauf verteilen.

Crème fraîche, Obers und restliche Eier verrühren, salzen und darüber gießen. Bei 160 °C ca. 10 Minuten fertig backen. Rucola, Tomaten, Olivenöl, Salz und Zitronensaft vermischen und auf der lauwarmen Quiche anrichten.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

