

# QUICHE MIT SPARGEL



## BIERTIPP:

Rieder UrEcht



## ZUTATEN

250 g Butter  
6 Eier  
150 g 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!

