

Quiche mit weißem und grünem Spargel

Zutaten für 5 Portionen

150 g Mehl glatt
2 EL Sauerrahm
100 g Butter
1 St. Dotter
Salz

Fülle:

250 g Spargel Weiß
250 g Spargel grün
150 l Schlagobers
150 l Ricotta
3 St. Eier
60 g Parmesan



Zubereitung

1. Mürbteig zubereiten und rasten lassen
2. Mürbteig ausrollen und mit der Gabel einstechen
3. In der Form bei 180°C ca. 5 Min. vorbacken
4. Spargel (grün) vorbereiten und weißen Spargel schälen
5. Spargel in 3-4 cm lange Stücke schneiden
6. Weißen Spargel 10 min, und grünen Spargel 3 min. kochen
7. Abschrecken
8. Schlagobers, Ricotta und Eier glatt rühren, würzen
9. Spargel in der Form verteilen, Überguss darüber gießen
10. Mit Parmesan bestreuen
11. 30 min. backen
12. genießen!

Allergene: Gluten, Ei, Milch

Die 4HLA und B wünschen gutes Gelingen!