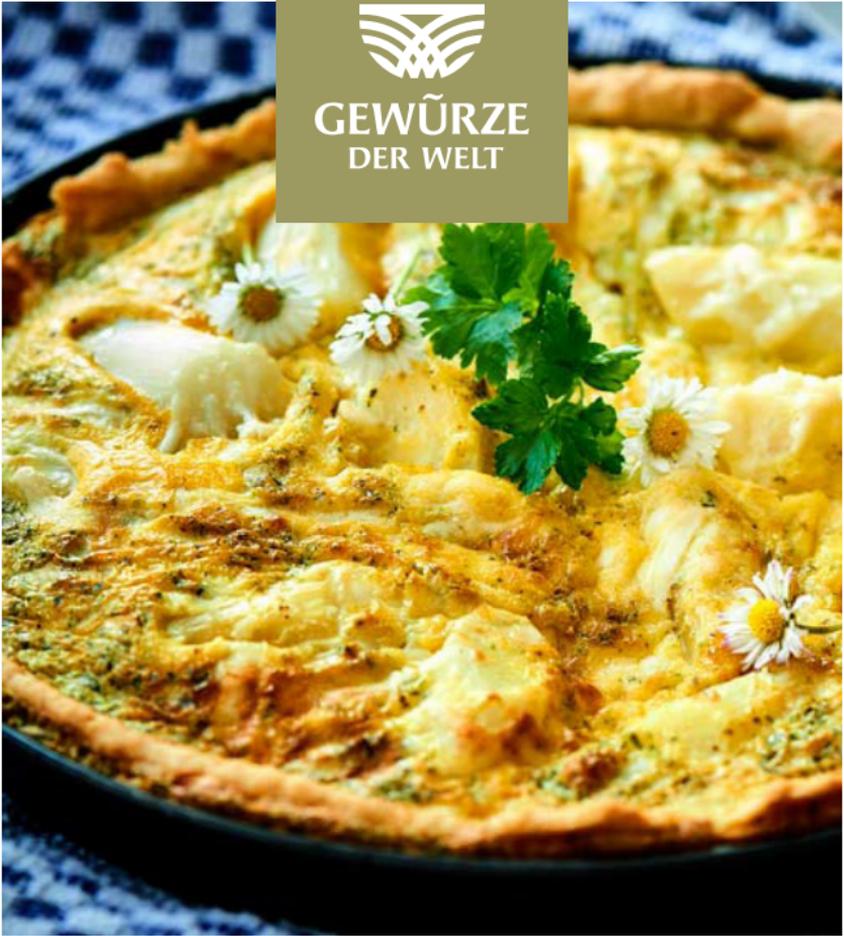




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 44
Spargelquiche

Zutaten

Für den Teig:

250 g Mehl

180 g Butter

1 Eigelb

25 ml Sahne

 Salz

Für die Eimasse:

2 Eier

200 ml Sahne

 2 TL Hausmischung #2

 ggf. Maldon Sea Salt Flakes

100 g Parmesan

250 g Spargel

1 EL Zucker

Saft einer Zitrone

Rezept

Mehl und weiche Butter verkneten, die restlichen Zutaten zugeben und gut vermengen. Für eine Stunde im Kühlschrank in einem Tuch ruhen lassen. Nun den Teig 0,5 cm ausrollen und in eine gebutterte Tarteform drücken. Einstechen nicht vergessen. 10 Minuten bei 170°C Umluft im vorgeheizten Ofen vorbacken. Spargel mit Salz, Zucker und Zitronensaft im heißen Wasser ziehen lassen, bis er noch gut bissfest ist. Den Spargel in kleine Stücke schneiden, in die Form geben, Eier mit Sahne und der Hausmischung #2, dem Parmesan und etwas Maldon Sea Salt Flakes verquirlen, über den Spargel geben und weitere 15 Minuten bei 170°C backen.

Guten Appetit!