

## SPARGEL QUICHE



FÜR 1 QUICHE 24 CM

### MÜRBTIEG

100 g Butter  
180 g Weizenmehl W480  
20 g Mandelmehl  
10 g Zucker  
1 großes Ei  
1 Prise Salz

50 g Butter zum Einstreichen

### FÜLLUNG

500 g Spargel  
(grün oder weiß)  
2 Schalotten  
100 g Schinken oder Speck

5 Eier  
2 EL Butter  
250 ml Schlagobers  
3 Zweige Thymian  
1 TL Salz  
1 Prise Muskatnuss

### MÜRBTIEG

Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Flach drücken, mit Folie einwickeln und 30 min kaltstellen.

Backofen auf 220 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Eine Quiche Form, Ø 24 cm Durchmesser, vorbereiten. Die Ofenform mit viel Butter bestreichen. Wenn der Teig hart ist, dünn ausrollen. Vorsichtig den Teig auch an den Seitenrand der Ofenform drücken. Mit dem Messer entlang der Oberkante der Ofenform schneiden und somit den überschüssigen Teig entfernen.

Den Teig 15 Minuten blind anbacken, bis er sich vom Rand löst. Tarte aus dem Ofen nehmen.

### FÜLLUNG

#### Spargel schälen, die Strünke abschneiden.

10 min in Salzwasser mit etwas Zucker kochen. Schinken und Schalotte fein hacken, in Butter anbraten.

In einem Topf die Eier und Schlagobers erwärmen, ohne dass die Eier ausflocken. Salzen, Muskatnuss und Thymian dazugeben.

In die vorgebackene Tarte Schinken-Zwiebel geben. Spargel halbieren und schön belegen. Mit Ei-Masse übergießen.

Für weitere 10–15 Minuten bei 200°C Ober/Unterhitze fertig backen, bis die Quiche gebräunt ist und die Eier stocken. Aus dem Ofen nehmen. Pfeffern.

Quiche kalt oder warm servieren. Salat dazu reichen.