

Spargelquiche



ZUBEREITUNG

Blätterteig entrollen und mithilfe eines Ringes oder Glases (10-12 cm Ø) 6 Scheiben ausstechen. Diese vorsichtig in 6 leicht gefettete Tortelett Formen drücken. Aus Backpapier 6 ca. 12x12 cm große Quadrate schneiden und auf den Teig drücken. Mit den Hülsenfrüchten füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) 15 Min. blind backen. Die Hülsenfrüchte mit dem Backpapier wieder entfernen. Inzwischen den Spargel waschen und schälen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 min. garen, abschrecken und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen. Das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden. Mit dem Spargel und den Tomaten in den Blätterteigmulden verteilen. Den Käse fein reiben und mit Crème fraich, Eiern, Salz, Pfeffer und Paprika verrühren. Die Käse-Ei-Mischung über dem Spargel verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20-25 min. backen. Mit Basilikum garnieren.

ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig

300 g getrocknete Hülsenfrüchte

350 g junger grüner Spargel

200 g Cherry Tomaten

3 Stk. Frühlingszwiebel

30 g Bergkäse

Salz

150 g Crème fraîche

2 Stk. Eier

edelsüßes Paprikapulver

Salz

Pfeffer

Basilikum