



## Zutaten

---

200g Mehl

1 Prise Salz

100g kalte Butter

75ml Wasser

Zutaten für die Füllung:

4 Eier

500g weißer Spargel

200g Schmand

100g geriebener Käse

Optional: Paprika, Lauch oder  
Pilze

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Spargelquiche



4 Personen



3 Stunden

### Zubereitung

---

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, das Salz darüber streuen und die kalte Butter in kleinen Stücken darauf schneiden.
2. Anschließend alles zusammenkneten.
3. In der Mitte des Teiges eine kleine Mulde drücken und das Wasser hineingeben und schnell unter den Teig kneten.
4. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt zwei Stunden in den Kühlschrank legen.
5. Den Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend in Wasser mit Salz, Butter, einer Prise Zucker und Gemüsebrühe (würzen nach Belieben) bissfest kochen. Die Spargeln garen im Ofen auch noch einmal nach.
6. Den Teig ausrollen.
7. Die Quiche Form einfetten und den Teig in die Form auslegen. Am besten eignet eine runde Form dafür.
8. Schmand mit Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und dem Käse verquirlen.
9. Spargel (Optional: anderes Gemüse) auf dem Teig verteilen und die Masse darüber gießen. Anschließend bei 180°C Umluft für 20-30 Minuten im Ofen backen.