



Spargelquiche mit gratiniertem Ziegenkäse

 ca. 1 ¼ Stunden + Wartezeit ca. 45 Minuten

 Für ca. 12 Stücke



Zutaten

125 g kalte Butter	250 g Mehl
Salz	3 Eier (Gr. M)
400 g weißer Spargel	400 g grüner Spargel
200 g Crème fraîche	50 g geriebener Emmentaler
Pfeffer	150 g Ziegenkäserolle
6 Stiele Thymian	1-2 EL Grafschafter Goldsaft
Mehl für die Arbeitsfläche	Fett für die Form
Frischhaltefolie	2 EL kaltes Wasser
1 Ei	

Zubereitung

Butter in Stückchen, Mehl, 1 Prise Salz, 1 Ei und 2 EL kaltes Wasser mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Mürbeteig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Inzwischen weißen Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Grünen Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Weißen Spargel in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Grünen Spargel ca. 3 Minuten vor Ende der Garzeit zum weißen Spargel geben und zu Ende garen. Crème fraîche, 3 Eier und Emmentaler verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Eine gefettete Tarteform mit Hebeboden (26 cm Ø) mit dem Teig auslegen, dabei am Rand hochdrücken. Spargelstangen in zwei Schichten nebeneinander liegend auf dem Teigboden verteilen. Eier-Guss über die Tarte gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen.

Inzwischen Ziegenkäserolle in dünne Scheiben schneiden. Quiche aus dem Backofen nehmen. Ziegenkäse darauf verteilen. Quiche unter dem heißen Backofengrill weitere ca. 5 Minuten goldbraun gratinieren. Thymian waschen und grob zerpfeifen. Quiche aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und anrichten. Mit Grafschafter Goldsaft beträufeln und mit Thymian garnieren und servieren.

Tipp: Um Zeit zu sparen kann auch ein fertiger Quiche-Teig aus dem Kühlregal verwendet werden.

Pro Stück ca. 1205 kJ, 288 kcal.