

Knusprige Spargelquiche mit kleinem Blattsalat

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Ach übrigens: Der große Quiche-Guide verrät dir alles, was du über den herzhaften Kuchen wissen musst. Schau doch mal rein.

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Quicheform einfetten.

- 2 -

Blätterteig in die Form legen und im heißen Ofen ca. 10-15 Minuten im Ofen vorbacken.

- 3 -

Unteres Drittel der Spargelstangen schälen und holzige Enden wegschneiden. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Schinken und Käse fein würfeln. Mit Spargel auf dem Blätterteig verteilen.

- 4 -

Eier und Sahne verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und gleichmäßig über die Füllung geben. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen. Falls der Teig zu dunkel wird, kannst du die Quiche mit Alufolie abdecken.

- 5 -

Feldsalat waschen. Radieschen in Scheiben schneiden. Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und mit Salat und Radieschen vermengen. Quiche mit Salat auf Teller verteilen.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Quiche

300 g Blätterteig
1 Bund grüner Spargel
150 g Schinkenwürfel
5 Eier
150 g Gouda
350 ml Sahne
Salz, Pfeffer
gemahlene Muskatnuss

Für den Salat

120 g Feldsalat
1 Bund Radieschen
8 Esslöffel Olivenöl
4 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubehör

Quicheform (Durchmesser 26 cm)

Knuspriger Teig, goldige Käsehaube und eine feine Füllung mit grünem Spargel und würzigem Schinken – ein Bissen von dieser locker-leichten Spargelquiche und es ist um dich geschehen. Probier es gleich aus!