



Quiche mit grünem Spargel



Zutaten

250g Mehl
100g Butter
100g Sauerrahm
1 Prise Salz

Belag

1 kg grüner Spargel
3 Frühlingszwiebeln
10 Kirschtomaten
100g Schinkenwürfel
3 Eier
200g Sahne
150g geriebener Käse
2 EL **Suppen Jedöns**
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Also, für die schlanke Linie wird das ganze hier jetzt nix. Aber fangen wir erstmal mit dem Teig an:
Das Mehl mit der Butter und dem Sauerrahm plus 1 Prise Salz zu einem Teig verkneten und dann etwa 30 Minuten kalt stellen.

Die 30 Minuten kannst jetzt aktiv nutzen und den grünen Spargel in etwa 4 cm lange Stückchen schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Dann rausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln tust du schön in ganz feine Ringe schneiden und zusammen mit den Schinkenwürfel kurz in der Pfanne anbraten. Den Spargel kannst du zum Schluss dazugeben und kurz mitbraten.

Die Eier mit der Sahne, dem Käse, den Suppen Jedöns und etwas Salz und Pfeffer verrühren und den Inhalt der Pfanne (sprich Frühlingszwiebeln, Spargel und Schinken) dazugeben und unterheben.

Jetzt den Teig aus der Kälte holen und dünn ausrollen und in eine eingefettete Ø28cm Springform (Ø28cm) legen. Dann die ganze Masse reinkippen und in die Kirschtomaten in einem frei gewählten Muster verteilen und leicht in die Masse drücken.

Dann das ganze bei 180 Grad für 50-60 Minuten backen – Fertig!

Überflüssige Bemerkung am Ende: Ohne den Schinken ist es auch für Vegetarier geeignet.

Lass es dir schmecken!