

Spargelquiche

Zutaten:

300 g Mehl
1 Tl Zucker
etwas Salz
200 g Butter
1 Ei
600 g Spargel
etwas Salz
3 Eier
100 ml Milch
150 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Knoblauchpulver
200 g Lachs
½ Bd. Dill

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei in eine Schüssel geben und daraus einen Mürbteig zubereiten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser bissfest garen. Auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Eier, Sahne und Milch verquirlen, dann würzen.

Lachs in Würfel schneiden.

Dill waschen, Spitzen abzupfen und fein hacken.

Backofen auf 200° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen, mit dem Spargel und dem Lachs belegen und mit der Eiercreme begießen.

Im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Danach Herd ausschalten und die Quiche ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Dazu passt ein gemischter Salat.

Das Rezept stammt von Petra Scharberth-Zender

