

Spargel Quiche alla Gramue

Thema:	Kochen mit Spargel
Saison:	Mai und Juni ist Spargelzeit
Besonderheit:	frischen Spargel gab es vor unserer Haustüre
Zu Beachten:	ein leichter Topfenteig bringt den Spargel richtig zur Geltung

Zutaten / Einkaufsliste (für eine große Quiche-Form)

150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
150 g	Topfen
4 EL	Butteröl
1 ½ TL	Kräutersalz
300 g	grüner Spargel
200 g	Kräuter-Frischkäse
2	Eier
150 g	geriebener Käse
1	chinesischer Knoblauch
2	Frühlingszwiebel (rot)
100 ml	Rame Cremefine
200 g	Geselchtes
n.B.	Petersilie
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Öl zum ausfetten der Form

Naschspargel für die Deko
frischen Salat als Beilage



Zubereitung

Mehl, Backpulver, Topfen, Butteröl und Kräutersalz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde kaltstellen.

In der Zwischenzeit den Spargel in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden und blanchieren. Den Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und den Knoblauch fein hacken. Die Eier mit dem Frischkäse und der Rama Cremefine versprudeln und mit Salz, Pfeffer, sowie dem Knoblauch und der fein gehackten Petersilie würzig abschmecken und zum Schluss in diesen Guss 50g vom geriebenen Käse unterrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gefettete Quiche-Form geben und darauf achten, dass der Rand auch bedeckt ist (hochziehen). Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen. Mit dem Spargel und den in kleine Würfel geschnittenem Geselchten belegen und die Zwiebelringe darauf verteilen. Zum Schluss den Guss darüber geben und mit dem restlichen geriebenen Käse (100g) bestreuen. Im vorgeheiztem Backrohr (180°C - Heißluft) zugedeckt ca. 20 Minuten backen. Danach nochmals ca. 25 Minuten (offen) fertigbacken, bis der Käse eine goldbraune Farbe angenommen hat. Das Ganze in Tortenstücke teilen und mit Naschspargel garnieren und mit einem Salat der Saison servieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit