

MONTENAUER SPARGEL-SCHINKEN QUICHE



Zubereitungszeit: ca. 60 min.



Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN (FÜR 1 QUICHE)

250 g Dinkelmehl	1 Knoblauchzehe
1 Prise Salz	300 g Schmand
1 Pck. Montenauer Schinken	Thymian
5 Eier	Salz und Pfeffer
120 g Butter	
400 g grüner Spargel	
200 g weisser Sargel	

ZUBEREITUNG

Dinkelmehl mit 1/2 TL Salz, Butter, 1 Ei und 2 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten, in die Quicheform geben, den Rand hochziehen und für ca. 30 Min. kühl stellen.

Spargel waschen und den weissen Spargel schälen. Nun die holzigen Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. Diese dann in Salzwasser ca. 4 Min. köcheln und mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Schinken klein schneiden. ebenso den Knoblauch schälen und fein hacken.

Für die Creme nun den Schmand, die restlichen 4 Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und abschliessend den Knoblauch unterrühren.

Spargel und Schinken auf dem Teig verteilen und die Creme angießen.
Quiche bei 175 °C auf mittlerer Schiene für ca. 40 Min. backen.
Guten Appetit!