



Spargel-Quiche "Almsommer"

Eine deftige, saftige Quiche für die Spargelzeit, die Ihr unbedingt mit unserem "Sommer auf der Alm" probieren müsst.

Zutaten für 4 Personen

- 240 g Mehl
- 120 g Butter (weich)
- 1 TL Kräutersalz „Sommer auf der Alm“ gemahlen
- 60 g Wasser
- 300 g weißer Spargel
- 200 g grüner Spargel
- 150 g geräucherter Schinken in Scheiben
- 200 g Schmand
- 2 Eier
- 1 TL Kräutersalz „Sommer auf der Alm“ gemahlen
- 1/2 TL Pfeffer frisch gemahlen
- 100 g geriebener Gouda

Mehl, Butter, Kräutersalz „Sommer auf der Alm“ und Wasser mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Eine Quicheform oder 26er-Springform mit Butter fetten, den Teig darin verteilen und am Rand etwas hochziehen. Im auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen 15 Minuten vorbacken.

Inzwischen weißen Spargel ganz und grünen Spargel von unten bis zur Hälfte schälen und trockenen Strunk abschneiden. Weißen Spargel in ausreichend kochendes Salzwasser mit etwas Butter geben und 5 Minuten kochen lassen. Grünen Spargel zugeben und weitere 7 - 8 Minuten kochen lassen. Spargel abgießen.

Den weißen Spargel mit je einer Scheibe Schinken umwickeln und kreisförmig auf den Quicheboden legen. Den grünen Spargel kreisförmig darauf verteilen.

Schmand, Eier, Kräutersalz „Sommer auf der Alm“, Pfeffer und Gouda gut mischen und über den Spargel

verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 35 - 40 Minuten backen.

Tipp: Vor dem Servieren sollte die Quiche noch mindestens 10 Minuten ruhen, dann lässt sie sich besser schneiden.