

# Spargelquiche

## Zutaten (Teig):

250 g Mehl  
1 TL NaCl  
120 g Butter  
1 Ei

## Zutaten (Belag):

1 kg weißer Spargel  
1 TL NaCl  
1 Prise Zucker  
300 g Schlagsahne  
3 Eier  
Pfeffer  
100 g geriebener Käse  
1 EL Stärke  
1-2 EL gehackte Petersilie

## Experimentiervorschrift:

1. Mehl mit Salz mischen, Butter zerkleinern, Ei und 2–3 EL kaltes H<sub>2</sub>O zugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten und in Folie wickeln, mindestens 15 Minuten kalt stellen.
2. Spargel schälen und in 4–5 cm lange Stücke schneiden. H<sub>2</sub>O mit Zucker und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Spargelstücke 6–8 Minuten halb gar kochen. Absieben und beiseite stellen.
3. Backofen auf 180 °C (Umluft. 160 °C) vorheizen, Springform (26 cm Durchmesser) fetten. Mürbeteig in die Springform bringen und andrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
4. Spargel in die Form geben. Sahne mit Eiern, Gewürzen, Käse, Stärke und Petersilie verrühren. Über den Spargel gießen und 25 min. backen.