

Spargel-Quiche

Für eine Springform

250 g Mehl	mit
1 Ei,	
125 g Butter,	
1 EL Essig	und
1 EL kaltem Wasser	zu einem glatten Teig verarbeiten und in einer gefetteten Springform ausrollen.
500 g weißen Spargel	schälen und in Stücke schneiden.
500 g grünen Spargel	am unteren Drittel schälen und in Stücke schneiden.
	Spargelstücke getrennt mit
Salz,	
Zucker	und
Wasser	kochen. Den Spargel auf dem Teig verteilen.
	Für die Eiermilch
3 Eier,	
$\frac{1}{4}$ Liter Milch,	
125 g Kräuter-Frischkäse	und
1 TL TK-Kräuter	vermengen, mit
Salz	und
Pfeffer	abschmecken und über den Spargel gießen.
125 g WABE-Käse	reiben und über die Quiche geben. Im Backofen bei Heißluft 200°C 20 - 30 Minuten backen.