

## Spargel - Schinken - Quiche

Kategorien: Backen, Pikant, Gemüse, Kuchen

Zutaten für: 4 Portionen

### MÜRBETEIG

---

175	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter; oder Margarine
1	Prise	Salz
1		Ei
	Etwas	Fett; für die Form

### FÜLLUNG

---

600	Gramm	Weißer Spargel
400	Gramm	Grüner Spargel
		Salz
1	Teel.	Butter
1	Prise	Zucker
3		Eier
150	Gramm	Schlagsahne
		Pfeffer, Muskatnuss
100	Gramm	Mittelalter Gouda-Käse
100	Gramm	Gekochter Schinken

### Anleitung:

Aus Mehl, kaltem Fett, Salz und Ei schnell einen Mürbeteig kneten und etwa 30 Minuten kalt stellen. Den weißen Spargel gründlich schälen, den grünen nur im unteren Drittel, holzige Enden abschneiden.

Den Spargel in Stücke von etwa 3 cm Länge schneiden. Den weißen Spargel in sprudelndem Salzwasser mit Butter und Zucker 15 - 20 Minuten bissfest kochen, den grünen die letzten 10 Minuten dazugeben. Den Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen und eine Tarteoder Springform (28 cm Durchmesser) fetten.

Eier mit der Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss pikant würzen. Den Käse fein reiben, den Schinken in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Etwa 2/3 des Teiges in der Größe des Tarte-; oder Springformbodens ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen etwa 10 Minuten vorbacken (Gas: Stufe 3).

Den Spargel abtropfen lassen. Den Formrand mit dem übrigen Teig auskleiden. Den Spargel mit etwas Käse und dem Schinken in die Form schichten. Eiersahne darüber gießen und mit übrigem Käse bestreuen.

Im Ofen bei 200 Grad auf mittlerer Einschubleiste etwa 30 Minuten backen (Gas: Stufe 3).