Spargelquiche mit Mozzarella Mini und Butter

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Als ersten Schritt das Mehl fein sieben und den Teig mit einem Ei, weicher Butter, Salz und Wasser kneten. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde kalt stellen.
2. Für die Füllung den Spargel schälen und in Stücke schneiden. Anschließend in einem Topf dämpfen bis dieser gar ist.
3. Als Nächstes den Teig dünn ausrollen und in einer Quicheform auslegen. Den überstehenden Teigrand entfernen und dann mit einer Gabel Löcher in den Boden des Teiges stechen.
4. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden und in der Quicheform verteilen, sowie den blanchierten Spargel.
5. Danach Milch, Parmesan, Sahne, Eier und Crème fraîche in einer Schüssel verrühren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Mozzarella Mini halbieren und über dem Spargel verstreuen und anschließend mit der Soße aus Schritt 5 übergießen.
7. Abschließend für ein besonderes Geschmackserlebnis frisch gehackten Basilikum über die Soße geben.
8. Zu guter Letzt bei 180 °C für 40 Minuten in den Backofen geben.

Tipp:
Vor dem Servieren mit kleinen Tomaten und frischem Basilikum garnieren.

Zutaten

Für den Teig:

- 260g Mehl
- 1 Ei
- 120g GOLDSTEIG Butter
- Salz
- 60 ml Wasser

Für die Füllung:

- 400g Spargel
- 300g Tomaten
- 160 ml Milch
- 60g Parmesan
- 60 ml Sahne
- 3 Eier
- 60 ml Crème fraîche
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- GOLDSTEIG Mozzarella Mini
- Frischer Basilikum

Optional für das Topping:

- Tomaten
- Frischer Basilikum