Monika Nagls Rezept: Spargelsaison - Spargelquiche mit Butter, Emmentaler und Ricotta



> 30 Min.

Normal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl, Butter, Salz und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
3. Während der Kühlzeit die Füllung vorbereiten. Dafür Spargel waschen und die unteren Enden abschneiden. Ein paar Spargelstangen für die Deko beiseitelegen. Den restlichen Spargel in ca. 3-4 cm lange Stücke teilen. Emmentaler und Ricotta mit Sahne und Eiern verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zwiebel klein schneiden und zusammen mit den Speckwürfeln in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten (für eine vegetarische Variante kann der Speck hier einfach weggelassen werden).
4. Den gekühlten Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die gefettete Quicheform legen und leicht andrücken. Den Rand abschneiden und mit einer Gabel einige Male in den Boden stechen. Den Teig mit Backpapier belegen, mit ein paar Hülsenfrüchten bedecken und für 15 Minuten blindbacken.
5. Die Form aus dem Backofen holen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Den geschnittenen Spargel und die kross gebratene Speck-Zwiebel-Mischung in die Form geben und die Royale darauf verteilen. Die beiseite gelegten Spargelstangen dekorativ oben auflegen und die Quiche für weitere 30 – 40 Minuten in den Backofen geben.

Zutaten







Für den Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 170 g GOLDSTEIG Butter
- 1 Ei
- 2 Prisen Salz

Für die Füllung:

- 500 g Spargel, grün
- 100 g GOLDSTEIG Emmentaler gerieben
- 150 g GOLDSTEIG Ricotta
- 100 g Sahne
- 100 g Speckwürfel (optional)
- 3 Eier
- 1 rote Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Außerdem:

- Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- Etwas Butter für die Form und zum Anbraten