



## Spargel-Quiche

FÜR EINE TARTEFORM CA. 28 CM | ARBEITSZEIT: CA. 35 MIN. | BACKZEIT: CA. 40-45 MIN.

**Zutaten:** 400 g Blätterteig, je 250-300 g grünen und weißen Spargel | **Zutaten für den Schmand-Guss:** 250 g Schmand, Salz, Pfeffer, 100 g Parmesan, 6 Eigelb, etwas Zitronenabrieb

### Zubereitung des Bodens:

Tartform mit Heheboden einfetten (z.B. mit STÄDTER Back-Trennspray), den Blätterteig auf ca. 3-5 mm Stärke ausrollen und die Form damit auslegen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit STÄDTER Blindbackkugeln oder Hülsenfrüchten beschweren. Den abgedeckten Teig ca. 10-15 Min. bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) blindbacken. Anschließend Backpapier und Blindbackkugeln oder Hülsenfrüchte entfernen.

### Zubereitung des Schmand-Gusses:

Spargel schälen, ca. 8-10 Min. blanchieren und kreisförmig auf dem Boden verteilen. Für den Guss alle Zutaten miteinander verrühren und auf dem Spargel verteilen. Die Quiche bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 20-25 Min. fertig backen.