

# Spargelquiche

## Für 4 Personen

220 g Mehl  
100 g kalte Butter  
1 Ei  
Salz

## Belag:

1kg grüner Spargel  
Salz  
1 Bd. Frühlingszwiebeln  
2 EL Butter  
Pfeffer  
200 g Schinken  
250 g Crème fraîche  
2 Eier  
1 Msp. Cayennepfeffer  
Fett für die Form

## Hauptspeise

Mehl, Butter und Ei mit etwas Salz zu einem Teig verkneten und 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Spargelstücke in kochendem Wasser 2 min. blanchieren; gut abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und 3 min. in heißer Butter dünsten, salzen und pfeffern. Räucherlachs in Streifen schneiden mit Zwiebel und Spargel, Crème fraîche und Eier verrühren, salzen und würzen.

Tortenform (ø 26 cm) einfetten, mit Teig auslegen und einen ca. 3 cm hohen Rand bilden. Füllung darauf verteilen und mit der Crème fraîche-Eiermischung übergeben. 30 min. bei 220° backen.

Rezept: Andrea Dirnberger

## Tipp:

*Der Belag kann nach Belieben verändert werden, zB. mit Speck, Champignons, Paprika, Lachs, Mais...  
Schmeckt auch als kaltes Gericht hervorragend.*

