

# Quiche mit Spargel und Schinken



## Zutaten für eine runde Tarteform (28 cm):

1 Quicheteig aus dem Kühlregal (vorzugsweise der Marke Tante Fanny)

etwas Butter für die Form

ca. 400 g Spargel weiß

ca. 400 g grüner Spargel

2 L Wasser

2 gestrichene EL Salz

1 EL Zucker

1/2 Zitrone

100 g gekochter Schinken

## Guss:

200 g Crème fraîche

100 ml Sahne

100 g Gorgonzola

3 Eier

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskat

1. Weißen Spargel großzügig schälen, die holzigen Enden abschneiden. Grünen Spargel zu 2/3 schälen, Enden abschneiden.

2. Weißen Spargel 12 Min in Salzwasser mit Zucker und Zitrone köcheln, grünen Spargel ca. 6 Minuten. Jeweils in Eiswasser abschrecken, um den Garprozess zu unterbrechen.

3. Form buttern, mit dem Teig auslegen, eventuell überstehende Ränder gleichmäßig abschneiden.

4. Schinken fein würfeln und verteilen, grünen und weißen Spargel zurecht-

schneiden und verteilen. Übrigen Spargel am nächsten Tag zu Spargelsalat verarbeiten. Den Spargelsud eventuell zu einer Suppe.

5. Crème fraîche, Sahne und Gorgonzola verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eier einrühren und Guss in der Form verteilen.

6. Im vorgeheizten Ofen bei 200° etwa 40-50 Minuten backen. Wenn die Quiche zu braun werden sollte, mit Alufolie abdecken.

7. Warm oder kalt servieren.

## Hinweise:

Wenn man keinen Quicheteig bekommt, nimmt man ersatzweise Blätterteig.

Selbstverständlich kann man auch viereckige Backformen verwenden, der Guss sollte allerdings nicht höher als 1 cm unter dem Rand stehen, damit er noch aufgehen kann.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 75 min, kleine Gerichte, Partygerichte, kaltes Buffet, französisch

Rezeptanregung: Uli R., April 2012

Anpassung und Foto: Walter Stand 26.01.2021