

Spargel-Quiche mit Schinken

Für 4 Personen:

500 g weißer Spargel	500 g grüner Spargel	Salz, Zucker
1 EL Butter	200 g gekochter Schinken	450 g Blätterteig
3 Eier	200 ml Sahne	weißer Pfeffer Muskat
2 EL Dill	2 EL Petersilie	2 EL Schnittlauch

Spargel schälen und in Stücke schneiden. Kochwasser mit etwas Salz und Zucker würzen und die Spargelstücke darin 4-5 Minuten garen.

Herausnehmen und abtropfen lassen. Kräuter hacken bzw. in Röllchen schneiden, Schinken in Streifen schneiden.

Ein tiefes Backblech mit etwas Butter bestreichen oder mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig darauf ausrollen. Er sollte bis zur oberen Backblechkante reichen. Spargel auf dem Teig verteilen, entweder gemischt oder geteilt nach Farben. Darauf die Schinkenstreifen geben.

Eier aufschlagen, mit der Sahne verquirlen und die Kräuter hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eiersahne gleichmäßig über den Spargel gießen. Wer mag, kann den restlichen Teig in Streifen schneiden und als Gitter auf die Quiche legen.

Quiche im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft) auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Rainer Sass am 16. April 2022