

Quiche mit grünem Spargel und Ziegenkäse

Zutaten für 10 Personen:

2 Rollen Blätterteig
12 Stangen grüner Spargel
2 Stangen Lauch (ca. 600 g)
2 EL Olivenöl
Salz
1 Bund Schnittlauch
5 Eier
150 ml Schlagobers
Abrieb von einer Bio Zitrone
1 TL Kurkuma
Pfeffer
200 g Ziegenkäse (z.B. von Chavroux)

Zubereitung:

Spargel im unteren Drittel schälen und die trockenen Enden abschneiden. In einen gelochten Garbehälter geben und im Dampfgarer bei 100 °C 3 Minuten dämpfen.

Den Lauch putzen, waschen, längs vierteln und in 1 cm breite Stücke schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Temperatur den Lauch glasig anschwitzen. Danach salzen und abkühlen lassen.

Einen halben Bund Schnittlauch in feine Streifen schneiden, den restlichen für die Deko beiseite geben.

Eier, Obers, Sauerrahm, Zitronenschale und Gewürze verquirlen. Den abgekühlten Lauch unterziehen.

Ein Backblech mit Blätterteig auslegen und die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Spargelstangen gleichmäßig nebeneinander darauflegen. Ziegenkäse in Scheiben schneiden und ebenfalls darauf verteilen. Backofen vorheizen und die Quiche mit unten angegebener Einstellung backen.

Danach mit den restlichen Schnittlauchstangen garnieren und lauwarm genießen.

Einstellung Backofen:

Intensivbacken

Temperatur: 180 °C

Backdauer: 40 – 45 Minuten