

# SPARGELQUICHE

## ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

Etwas Butter  
250g grüner Spargel  
2 Zehen Knoblauch  
3 Eier

### Für den Guss

1 Becher Schmand  
2 Becher Milch  
3 Eier  
100-200g Cheddar o.Ä.  
Zitronensaft, Salz, Pfeffer

### Für den Teig

200g Mehl  
100g Butter  
2 EL kaltes Wasser

## ZEITLICHER AUFWAND

Zubereitungszeit: ca. 30 Min  
Backzeit: ca. 25 - 30 Min.



## ... SO GEHT'S

1. Die Zutaten für den Teig in einer Schüssel vermengen und mit der Hand durchkneten.
2. Die Quicheform einfetten und gleichmäßig mit Mehl bestreuen.
3. Glatt ausrollen und flach in die Form legen, der Rand darf überstehen und kann mit einem Messer abgeschnitten werden.
4. Den Spargel in ca. 2-4cm Stücke schneiden und zusammen mit Butter und 2 Knoblauchzehen (von Haut befreien und zerdrücken) in einer Pfanne anrösten, anschließend den Knoblauch wieder herausnehmen.
5. Die Eier hart kochen, in Scheiben schneiden und gleichmäßig in die Form legen.
6. Spargel mit in die Quicheform legen.
7. Für den Guss Schmand und Eier glatt rühren. 2 Becher Milch in den Schmandbecher füllen und verrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Der Guss sollte gut gewürzt sein. Anschließend noch nach Bedarf Käse einrühren.
8. Guss gleichmäßig in die Form gießen und bei 180 Grad für 25-30 min in den Ofen geben, zwischendurch kontrollieren.



**GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT**