

Spargel-Osterschinken-Quiche

Teig:

250 g Mehl

175 g Butter kalt

1 Eidotter

Zitronen-Rosmarinsalz

200 g Spargel – schräg
geschnitten ca. 1 cm
dick

2 Frühlingszwiebel – in
feine Scheiben
geschnitten

50 g Pecorino gerieben

150 g Osterschinken in
feine Streifen
geschnitten

Salz, Pfeffer aus der
Mühle

Royale:

200 g Sauerrahm

100 ml Obers

3 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

Mehl, Salz und Butter verreiben

Mit dem Dotter rasch zu einem Mürbteig verkneten.

Eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

4 mm dünn ausrollen, die Form damit auslegen, mit Papier
und Linsen belegen und ca. 10 Minuten bei 180°C blind
backen.

Zutaten vermengen und den blind gebackenen Teig damit
belegen.

Alle Zutaten verrühren, in die Quiche füllen und diese bei
180°C ca.20 Minuten fertig backen