

## Spargelquiche mit Basilikum



Für 6 Personen

Kochzeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Fortgeschritten

Zu rettende Lebensmittel: Eier, Käse, Sahne, Schmand und Co., Spargel weiß/grün,

### **Zutaten**

Für 1 Springform von 26 cm Ø, für 8-10 Stücke

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 100 g kalte Butter
- Salz
- etwas Butter und Mehl für die Form
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für den Belag:

- Ca. 1 kg Spargel (gerne weiß und grün gemischt)
- 1 EL Butter
- 3-4 Stiele Basilikum

- 2 Eier (+ 1 Eiweiß)
- 150 g Sahne oder Crème fraîche
- 100 g geraspelter Gratinkäse
- Salz, Zucker
- Pfeffer
- Muskatnuss, frisch gerieben

## Arbeitsschritte

1. Für den Teig Mehl, Ei, Eigelb (das übrige Eiweiß für den Guss beiseitestellen), kalte Butter in Stückchen und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Inzwischen den Spargel schälen, schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Spargel darin bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz und Zucker würzen und 3-4 Minuten dünsten. In ein Sieb abgießen, abtropfen und abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auskleiden. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und die Hälfte des Käses aufstreuen.
4. Die Basilikumblätter zerzupfen, unter den Spargel mengen und alles gleichmäßig auf dem Käse verteilen.
5. Die Eier, das übrige Eiweiß und Sahne (oder Crème fraîche) und mit Salz, Muskat und Cayennepfeffer würzen. Gut verquirlen und über den Spargel gießen. Den übrigen Käse aufstreuen. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 45 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Copyright Margit Proebst