

## KRÄUTER-SPARGEL-QUICHE

Rezept von Michael Schneider vom Bistro "Wassermann" in Schlangenbad

### Pastetenteig

#### Zutaten:

- 300 g Mehl gesiebt
- 100 g Schweineschmalz
- 100 g Butter
- 200 ml Wasser
- 1 Prise Salz

#### Zubereitung:

Alles vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Eine Kugel formen. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

### Spargel-Kräuter-Füllung

#### Zutaten:

- 4 Stangen Spargel
- Zitrone
- Zucker
- Wasser
- 2 Eier
- 200 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- frisch gehackte Kräuter nach Belieben

#### Zubereitung:

Spargel leicht al dente in Wasser mit Zitrone, Salz und Zucker abkochen. Die kalten Stangen in kleine Würfel schneiden. Für die Bindung der Quiche jetzt eine Eier-Royalmasse anfertigen, damit die Spargel-Kräutermischung in den Förmchen stockt. Für diese Royalmasse Eier mit Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und verrühren. Frisch gehackte Kräuter nach Belieben mit dem Spargel und der Royalmasse vermischen.

## Quiche

### **Fertig zubereiten:**

Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche 2 Millimeter stark ausrollen und mit einem runden Ausstecher Teigkreise für die Backmatten ausstechen. Die Teigkreise in die leicht ausgefettete Backmatte (im Fachhandel mit 10-12 runden Kreisen) oder in eine Quicheform drücken und mit der Eier-Spargelmischung füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 C ca. 10 Minuten goldbraun ausbacken.