

SPARGEL QUICHE *mit Sauce Hollondaise*

Ein Rezept für echte Genießer.



Zutaten

- 100 g kalte Butter
- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 500 g Spargel
- 200 g Schinken
- etwas Salz & Pfeffer
- etwas Petersilie
- 500 ml Sauce Hollondaise
- 125 g Mozzarella
- etwas Gouda

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Quiche-Form (ca. 28 cm Durchmesser) ausbuttern. Die Butter, das Mehl, das Ei und das Salz zu einem Knetteig verarbeiten und auf den Boden und den Rand einer Quicheform drücken, oder zwischen Frischhaltefolie ausrollen und dann in die Form legen. Mit der Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Rohr auf der unteren Schiene 10 Minuten backen. Den Spargel schälen und in kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten blanchieren, dann abgießen und kalt abschrecken. Die Schinkenscheiben um den Spargel wickeln.

Die Spargel-Päckchen auf dem Teigboden verteilen und mit Petersilie, Salz und Pfeffer bestreuen. Den Belag mit der Sauce Hollondaise übergießen und mit Mozzarella und Gouda bestreuen. Die Quiche mit Alufolie abdecken und 30 Minuten backen, danach die Folie entfernen und nochmal 15 Minuten backen.