



RHABARBER-SPARGEL-QUICHE

Teig:

125g Weißmehl

125g Vollkornmehl

1/2TL Salz

125g Butter in Stücken, kalt

2EL kaltes Wasser

Trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Butter hinzufügen und mit den Händen alles zu einer krümeligen Masse verreiben.

Wasser dazu geben und rasch zu einem weichen Teig verrühren (damit die Butter nicht zu weich wird, sonst ggf. den Teig noch einmal für einige Minuten kühl stellen).

Anschließend den Teig rund ausrollen (Untergrund nur leicht bemehlen), in eine Springform drücken und ca. 5 cm am Rand hochschlagen.

Ca. 20 Min. bei 220°C blindbacken. Nach dem Herausnehmen kurz abkühlen lassen.

Füllung:

250ml Sahne

1 Handvoll Reibekäse

1 Ei

1/2TL Salz

wenig Pfeffer

n.B. frische Kräuter

3 Stangen Rhabarber

400g grüner/weißer Spargel

Für die Füllung Käse, Ei und Sahne verrühren und würzen.

Bei der Verwendung von weißem Spargel diesen vor der Verarbeitung 5 Minuten blanchieren. Spargel und Rhabarber kleinschneiden, Rhabarber und Zucker mischen. Guss auf dem Teig verteilen und Spargel und Rhabarber darauflegen.

Die belegte Quiche ca. 40 Minuten bei 200°C in den Ofen und vor dem Anschneiden etwas abkühlen.