

Spargelquiche mit Rucola

Hefeteig wird mit grünem Spargel und Mozzarella zu einer köstlichen Quiche. Und die i-Tüpfelchen darauf sind frischer Rucola und würziger Parmaschinken.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Quicheform (Ø 30 cm):

Fett

Hefeteig:

500 g grüner Spargel

250 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

1 TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

3 Eier (Größe M)

125 g Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

250 g Mozzarella

Topping:

etwa 100 g Rucola (Rauke)

125 g Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

6 Scheiben Parmaschinken (etwa 70 g)

Wie backe ich eine Spargelquiche mit Rucola?:

① Spargel vorbereiten:

Spargel im unteren Drittel schälen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② Hefeteig zubereiten und Belag verteilen:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Salz, Pfeffer, Eier und Crème fraîche zufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Quicheform füllen und glatt streichen. Spargelstücke gleichmäßig darauf verteilen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auflegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.



3 Topping zubereiten:

Rucola verlesen, waschen, abtropfen lassen und grob zerkleinern. Zusammen mit Crème fraîche und Schinken auf der Spargelquiche anrichten. Sofort servieren.

Rezeptvariante: Spargelquiche mit Polenta:

700 ml Milch mit 2 TL gekörnter Brühe verrühren und in einem Kochtopf zum Kochen bringen. 200 g Maisgrieß (Polenta) mit einem Schneebesen einrühren und etwa 1 Min. bei schwacher Hitze garen. 1 Ei (Größe (M) und 125 g. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter unterrühren. Die Masse in der gefetteten Form verstreichen. Wie beschrieben mit Spargel und Mozzarella belegen, dann etwa 30 Min. backen. Spargelquiche mit Rucola, Crème fraîche Kräuter und Schinken anrichten.

