

Spargelquiche mit Rucola

Ein würziger Gemüse Kuchen mit Spargel nicht nur zur Mittagszeit

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 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)

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

250 g Mozzarella

Belag:

etwa 100 g Rucola (Rauke)

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter

6 Scheiben Parmaschinken (etwa
70 g)

1 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:

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 verrühren. 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 Minuten



③ Belag:

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

Rezeptvariante: Spargel-Quiche 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 1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter (125 g) unterrühren. Die Masse in der gefetteten Form verstreichen. Wie beschrieben mit Spargel und Mozzarella belegen, dann etwa 30 Min. backen. Quiche mit Rucola, Crème fraîche Kräuter und Schinken anrichten.

