



Quiche von grünem Spargel

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

500 g	grüner Spargel	100 ml	Sahne
1 Rolle	Blätterteig	2	Eier
250 g	Quark, vollfett	250 g	Emmentaler, gerieben
1 EL	Thymian	1 Handv.	Kirschtomaten
1 Prise	Muskat		Pfeffer und Salz

Zubereitung

Zubereitung

1. Spargel putzen, längshalbieren und in kleine Stücke schneiden.
2. Springform mit Blätterteig auslegen.
3. Eier, Quark, Sahne, Thymian und Käse vermengen.
4. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Spargel unter die Masse heben.
5. Masse auf Blätterteig geben.
6. Die Tomaten halb in die Masse drücken.
7. Bei 200 °C für ca. 30 Minuten backen.