



Spargel-Räucherlachs-Quiche

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

500 g Spargel grün	500 g Spargel weiß
400 g Räucherlachs	750 g Mehl
13 Eier	480 g kalte Butter
400 g Sahne	550 g Schmand
500 g Gouda	Pfeffer & Salz
Sahne-Meerrettich	

Zubereitung

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Butter mit der Maschine kneten, dann 3 Eier dazu geben und fertig kneten.
2. Den Teig etwas flach drücken und in Folie im Kühlschrank mind. 1 Stunde kalt stellen. Auf einer bemehlten Oberfläche mit dem Nudelholz auswellen und in eine gefettete Quicheform geben und mit einer Gabel den Boden mehrfach einstechen.
3. Ofen auf 180°C vorheizen. Backpapier und Hülsenfrüchte in die Quichform geben und den Teig für 10 Minuten "blind" backen.
4. Danach die Hülsenfrüchte entfernen und etwas auskühlen lassen.
5. Den weißen Spargel ganz, den grünen im unteren Drittel schälen. In mundgerechte Stücke schneiden.
6. 10 Eier mit der Sahne, Schmand, Pfeffer und Salz mixen.
7. Lachs in feine Streifen schneiden. Spargel und Lachs auf dem Teig verteilen und die Sahne-Ei-Mischung darüber geben. Mit etwas Käse bestreuen. Für 20 Minuten bei 200°C auf Umluft backen und mit dem Sahne-Meerrettich servieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien

inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Spargel-Räucherlachs-Quiche

Stand 22.03.2023