

# Spargel-Quiche

## Aus der Gusseisernen Bratpfanne 30 cm

Vorbereitungszeit 25 Min | Backzeit 40 Min



## So wird's gemacht:

Mehl, Butter, Ei und Salz in den Mixtopf geben und 30 Sek/Stufe 4 vermischen.

Gusseiserne Bratpfanne einfetten, mit Mehl bestreuen und Teig darin ausrollen, Rand dabei etwas hoch ziehen. Wasser in den Mixtopf wiegen, Varoma aufsetzen, Spargel einwiegen und mit Salz und Zucker bestreut 15 Min/Varoma/Stufe 1 garen.

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Mixtopf leeren.

Käse, Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, 8 Sek/Stufe 10 zerkleinern und nach unten schieben.

Crème-Fraîche, Eier, Mehl und Gewürze zugeben und 20 Sek/Stufe 4 vermischen.

Masse auf den Teig geben und Spargelspitzen darin verteilen. Cocktailtomaten halbieren (2 davon in Scheiben schneiden) und zwischen den Spargel legen.

Spargel-Quiche im vorgeheizten Backofen 40 Min backen und heiß servieren.

## ZUTATEN: für 4-6 Portionen

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 150 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 TL Salz

Für den Belag:

- 500 g Wasser
- Salz, Zucker
- 200 g Spargelspitzen weiß
- 200 g Spargelspitzen grün
- 100 g Emmentaler
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Kräuter-Cremefraiche
- 3 Eier
- 15 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 20 Cocktailtomaten

**Gutes Gelingen, Deine Melli**