

Spargel-Quiche mit Lachsschinken

300 Gramm Blätterteig - auftauen lassen, die Scheiben vorsichtig mit einer Gabel einritzen, aufeinander legen, und rund in Größe einer Springform ausrollen. Den Teig in die am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform legen. Dabei einen Rand ziehen. Den Teig Boden mit einem runden Bogen Pergamentpapier auslegen und bei 200 Grad im Backofen mit

150 Gramm Hülsenfrüchten gefüllt, blind 10 Minuten vorbacken. Dann die Hülsenfrüchte und das Papier entfernen.

1 Kg Spargel schälen und in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser mit 15 Gramm Butter und einem Teelöffel Zucker 8 Minuten kochen lassen. Den Spargel dann herausnehmen, und gut abtropfen lassen.

100 Gramm Lachsschinken in Würfel schneiden und zusammen mit dem Spargel auf dem Boden verteilen.

5 Eier schaumig aufschlagen und 300 Gramm Creme fraiche zugeben.

2 Beete Kresse von den Stielen zupfen und diese unter die Eiermilch heben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, und über den Spargel gießen. Eventuell nach 20 Minuten mit einer Alu-Folie abdecken.