



Rezeptkarte

Quiche mit Café de Paris,
Ziegenkäse, grünem Spargel
und Kirschtomaten

Quiche mit Café de Paris, Ziegenkäse, grünem Spargel und Kirschtomaten

Zutaten für 4 Personen:

Teig: 100 g Butter, 200 g Weizenmehl 550, 90 g Wasser, 4 g Zucker, 4 g Salz; Royal: 300 g Sahne, 8 Eier, 10 g Café de Paris, Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss; Einlage: 450 g grüner Spargel, 250 g Kirschtomaten, 100 g Ziegenkäse; Trennspray

Zubereitung:

Für den Teig Butter, Salz, Zucker und Mehl in der Küchenmaschine homogen vermengen. Anschließend das Wasser zugeben, zügig verkneten bis ein glatter Teig entsteht und diesen in Frischhaltefolie wickeln und für 60 Minuten kaltstellen. Den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen und die Form mit Trennspray einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auslegen. Dabei etwas Teig über den Rand der Form stehen lassen. Für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließen mit Hülsenfrüchten, z. B. Kichererbsen für circa 20 Minuten blind backen. Die Hülsenfrüchte entfernen und weitere 10 Min. backen. Für die Royal Sahne, Eier, Pfeffer, Salz und Muskatnuss mit einem Mixstab zu einer homogenen Masse mixen und die Gewürzmischung Café de Paris mit einem Schneebesen einrühren. Nochmals kräftig abschmecken. Für die Füllung die unteren holzigen 2-3 cm vom grünen Spargel entfernen, leicht schräg in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. In Eiswasser abschrecken und auf Küchenkrepp trockenlegen. Die Kirschtomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Spargel und Tomaten mit einem Teil der Royal vermengen und locker auf dem Mürbteig verteilen. Mit der restlichen Royal bis knapp unter den Rand auffüllen. Den Ziegenkäse in kleinen Stücken gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Bei 180°C Heißluft circa 20-30 Minuten backen, bis die Masse gestockt ist und die Quiche eine appetitliche Bräune hat.