



Spargel-Tomaten-Quiche

Ich freue mich im Frühling, wenn die Spargelsaison startet. Erst recht, wenn Spargeln aus der Schweiz erhältlich sind.

Diese Quiche habe ich schon seit einigen Jahren in meiner Rezeptsammlung. Ich bereite sie immer wieder gerne zu.

Auch meine Familie mag diese Quiche sehr gerne.

Zutaten für eine Quiche mit einem Durchmesser von ca. 24 cm

500 g weisse Spargeln

Salzwasser

Butterflocke

1 Prise Zucker

2 Zwiebeln, fein gehackt

60 g abgetropfte Dörrtomaten, gehackt

Basilikum, in feine Streifen geschnitten

2 EL Öl der Dörrtomaten

Guss

250 ml Rahm (Sahne)

2 Eier

1 Eigelb

Salz, Pfeffer, Muskat nach Bedarf

1 rund ausgewallter Kuchenteig

50 g geriebener Sbrinz oder Parmesan

200 g Cocktailtomaten, halbiert

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Rohschinken

Zubereitung

Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Spargeln grosszügig abschneiden und schälen. Spargel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Spitzen ganz lassen. Spargeln in eine Pfanne mit etwas Salzwasser, Butterflocke und eine Prise Zucker während ca. 12-15 Minuten garkochen. Danach aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen.

Zwiebel fein hacken. Dörrotomaten in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in eine Pfanne geben. Zwiebeln und Dörrotomaten während einigen Minuten darin dämpfen. Etwas Auskühlen lassen.

Für den Guss alle Zutaten in einer Schüssel geben und gut verquirlen.

Zubereitung im Thermomix

Zwiebel vierteln und in den Mixtopf des Thermomixes geben. Dörrotomaten, Basilikumblätter und das Öl der Dörrotomaten beifügen. Während 10-15 Sekunden auf Stufe 6 zerkleinern. Das Ganze muss klein gehackt Das Ganze auskühlen lassen.

Zutaten für den Guss in den Mixtopf des Thermomixes geben und während 10 Sekunden auf Stufe 5 verquirlen.

Den ausgewallten Kuchenteig in eine Tarteform legen und mit einer Gabel leicht einstechen.

Mit dem geriebenen Sbrinz oder Parmesankäse bestreuen. Die Tomatenmischung darüber verteilen. Die Spargeln darauf legen.



Den Guss darüber verteilen und zum Schluss die halbierten Cocktailtomaten mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen. Die Cocktailtomaten mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Quiche während 35-40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Danach ca. 5 Minuten stehen lassen.

Vor dem Servieren mit Rohschinken kleine Rosetten formen und darauf legen.



