Hauptmahlzeit / Abendessen /

Spargelquiche mit Pesto

Bei einer Quiche handelt es sich eigentlich um nicht viel mehr als einen würzigen Kuchen. Und so wie ich Kuchen für meine Freunde zum Kaffeeklatsch backe, so backe ich auch gerne eine Quiche für Freunde zum Mittag – oder Abendessen. Und obwohl so eine Quiche mit Schmand und Käse nicht wirklich zu den fettärmsten Gerichten zählt, so ist sie doch immer erstaunlich leicht und schmeckt auch bei hohen Sommertemperaturen noch toll. Mit einem frischen Salat als Beilage ist es ein schönes Rezept, dass man gut an lauen Sommerabenden auf dem Balkon oder der Terrasse genießen kann. Ein Glässchen kalten Weißwein für die Großen und eine frische Limonade für die Kleinen dazu. Herrlich.

Zutaten

- 200 gr - Mehl
- 100 gr - kalte Butter
- 1 - Eigelb
- 1 Prise - Salz

Füllung

- 350 gr - grüner Spargel
- 1 EL - Pesto
- 4 - Eier
- 200 gr - Schmand
- 100 ml - Milch
- 50 gr - Gruyère, gerieben
- - Salz & Pfeffer
- 1 EL - Schnittlauch
- 1 EL - Pinienkerne
- - Bohnen zum Blindbacken

Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl und die Butter mit einem Knethaken (entweder mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine) 1-2 min kneten. Nun das Eigelb hinzugeben und für weitere 2 min den Teig rühren. Anschließend den Teig mit den Händen kneten und zu einer Kugel formen, etwas Frischhaltefolie herum und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. (Nicht wundern: Es ist normal, das der Teig leicht bröselig ist)
2. Um die Füllung der Quiche vorzubereiten, werden zunächst die Eier mit dem Schmand und der Milch vermengt. Nun das Pesto und den geriebenen Gruyère hinzugeben, sowie Pfeffer und Salz.

Alles gut miteinander vermengen.

3. Die untere Hälfte des Spargels schälen und das Ende etwas kürzen, sodass die trockene Schnittkante entfernt wird.
4. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.
5. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und eine Springform (26 cm Durchmesser) damit auslegen. Den Teig auch am Rand hochziehen (ca. 4 cm).
6. Nun ein Backpapier auf den Teig legen und harte, nicht gegaarte Bohnen darauf verteilen. So wird der Teig beim Vorbacken nicht aufgehen. Für 12 min blindbacken, danach das Backpapier und die Bohnen entfernen und für weitere 3 min backen.
7. Den Teig aus dem Ofen holen und die Eiermischung in die Springform füllen. Die Spargelstangen gleichmäßig auf der Eiermischung verteilen und den Schnittlauch gleichmäßig über alles streuen.
8. Anschließend das Ganze für ca. 40 min goldbraun backen.
9. Nach dem Backen ein paar Pinienkerne über die Quiche streuen und anschließend servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia