

Samstag

Spargel-Quiche

500g weißer Spargel
500g grüner Spargel

Salzwasser

1 fertig ausgewellter Blätterteig

4 EL Paniermehl

20 Walnusskerne

200ml Milch

4 Eier

Salz

Pfeffer

200g geriebenen Gruyere

1 Bund Kerbel

schälen und die holzigen Enden abschneiden nur im untern Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. In einem großen Topf reichlich zum Kochen bringen und die Spargeln darin bissfest garen, heraus nehmen und sofort eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

mitsamt Backpapier auf ein Kuchenblech legen und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. auf den Boden streuen. Die Spargeln halbieren und dekorativ abwechselnd grün und Weiß auf dem Blech verteilen.

grob hacken. Für den Guss

und

und

und

miteinander verquirlen und über die Spargeln gießen.

Backofen auf 220°C vorheizen. Die gehackten

Walnusskerne auf den Kuchen streuen und

darüber streuen. Die Quiche in den Ofen schieben

und für 10 Minuten backen. Nun die Hitze auf 180°C

reduzieren und für weitere 30 Minuten backen.

Inzwischen

klein hacken. Die fertige Quiche aus dem Ofen

nehmen, kurz ruhen lassen, dann auf eine Platte

gleiten lassen, mit dem Kerbel garnieren und

genießen.