



Kochen

Martin Gehrlein
Spargel-Quiche mit Schinken und Pecorino

Mittwoch, 09.04.2025
Für 4 Personen

Zutaten

Für den Boden

150 g Butter (kalt)
250 g Mehl
etwas Salz
etwas kaltes Wasser

Für den Belag

300 g Spargel, weiß
300 g Spargel, grün
etwas Salz
etwas Zucker
1 Bund Kerbel
250 g Schmand
4 Eier (Größe M)
etwas Pfeffer
100 g Pecorino (fein gerieben)
100 g Schinken, gekocht, in Scheiben

Außerdem

etwas Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

1. **Für den Teig** Butter in feine Würfel schneiden. Mit Mehl und 1 großzügigen Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. 2–3 EL kaltes Wasser zugeben. Zunächst mit Schneebesen oder Knethaken des Handrührers auf niedrigster Stufe feinkrümelig durchmischen. Dann kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig flachdrücken und zugedeckt ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. **Für den Belag** vom Spargel eventuell angetrocknete Enden abschneiden. Weißen Spargel ganz, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Dicke Spargelstangen nach Belieben längs halbieren. Spargel abbrausen und trocknen.
3. Etwas Wasser mit je 1 Prise Salz und Zucker in einem großen Topf aufkochen. Den weißen Spargel darin zugedeckt ca. 4 Minuten garen, dann den grünen Spargel zugeben, alles wieder aufkochen und zugedeckt weitere 2–3 Minuten vorgaren.
4. Spargel abtropfen lassen. Spargelstangen eventuell zusätzlich auf Küchenpapier trocknen.
5. Eine Tarte-Form (26 cm Ø) mit herausnehmbarem Boden fetten und mit Mehl fein ausstäuben. Form mit dem Teig auslegen, dabei einen Rand formen und andrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
6. **Für den Guss** Kerbel abbrausen, trocken schütteln, Kerbel, bis auf ca. 2-3 Stiele (diese für die Garnitur beiseitelegen), grob schneiden.
7. Schmand, Eier, ca. 0,5 TL Salz, Pfeffer und Kerbel in einen hohen Mixbecher geben und kurz durchmischen. 2/3 vom Käse untermischen.
8. Schinkenscheiben gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Grüne und weiße Spargelstangen abwechselnd auf dem Teigboden verteilen. Den Schmandguss gleichmäßig darübergießen. Mit übrigem Käse bestreuen.
9. Tarte im Backofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, (Umluft 160 Grad) auf der untersten Schiene ca. 45–50 Minuten goldbraun backen.
10. Quiche aus dem Ofen nehmen, vor dem Servieren kurz ruhen lassen. In Stücke schneiden und servieren. Dazu passt Salat.

Tipp: für eine vegetarische Variante den Schinken einfach weglassen.