

# Spargel Quiche



**Für 8 Personen, Für 2 Blech à 30 cm Ø**

1 kg	weisse Spargeln	Weisse Spargeln vom Köpfchen, grüne Spargeln im unteren Drittel schälen. Enden frisch anschneiden. Weisse und grüne Spargeln in reichlich Salzwasser separat bissfest kochen.
1 kg	grüne Spargeln	
2	Runde, ausgewallte Kuchenteig à 270 g	Kuchenteig samt Backpapier in das Kuchenblech legen. Rand nach innen umschlagen. Boden mit einer Gabel einstechen. Paniermehl darauf verteilen. Spargeln halbieren und auf den Teig legen.
8 EL	Paniermehl	
400 g	geriebener Greyerzer	
40	halbe Baumnußkerne	
	Kerbel für die Garnitur	
<b>Guss</b>		
4 dl	Milch	
8	Eier	
	Salz	
	Pfeffer	

Backofen auf 220 °C vorheizen. Für den Guss Milch und Eier miteinander verquirlen. Mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Guss über die Spargeln giessen. Greyerzer darauf verteilen und mit den Baumnußhälften belegen. In der unteren Ofenhälfte 10 Minuten vorbacken. Temperatur auf 180 °C reduzieren und Quiche ca. 30 Minuten fertig backen.

Quiche aus der Form heben, kurz ruhen lassen. In Stücke schneiden und mit Kerbel servieren.

**Zusatz Variante** (Dekoration)

16 Riesencrevetten (roh) kurz im Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.