



Ricotta - Spargel - Quiche

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der tolle Snack für den warmen Sommerabend auf der Terrasse

Zutaten

- Für den Boden:
- 250 g Mehl
- 125 Gramm weiche Butter
- 1 Stück Eigelb
- 80 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 500g -.600 g Spargel (weiß oder grün)
- Für die Auflage:
- 400 g Ricotta
- 100 g geriebener Parmesan
- 4 ganze Eier
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Etwas Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Das Mehl mit Butter, 1 Ei, Eigelb, 1 Prise Salz und 80 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 60 min. kalt stellen.

Schritt3

Danach ausrollen, dem gefetteten Backblech gleichmäßig anpassen, etwas aufkanten.

Schritt4

Zunächst etwa 5 - 6 min. bei 180 ° C Umluft vorbacken.

Schritt5

Der Spargel:

Schritt6

Den Spargel waschen und herkömmlich schälen, auf gleiche Größe kappen. (Den Grünen nur im unteren Drittel)

Schritt7

In kochendem Salzwasser nur ca. 5 min. garen, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen.

Schritt8

Die Ricotta Masse:

Schritt9

Den Ricotta mit den Eiern und dem Parmesan mischen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Schritt10

Der Aufbau:

Schritt11

Auf dem vorgebackenen Teigboden ca. 2/3 der Ricotta Masse gleichmäßig verteilen, glatt streichen.

Schritt12

Die blanchierten Spargelstangen gleichmäßig darüber auslegen und die restliche Ricotta Masse darüber verteilen.

Schritt13

Für 45 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, goldbraun backen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Aus dem Ofen nehmen, portionieren, anrichten und noch warm mit einem kühlen Glas Spargelwein servieren.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ricotta-spargel-quiche/>