

Spargel-Quiche mit Safran

Zutaten: (für 4 Personen)

Kuchenteig

- 250 Gramm Mehl
- ½ Teelöffel Salz
- 120 Gramm Butter, kalt
- 0.5 dl Wasser
- oder ein fixfertig ausgewallter Kuchenteig (ca. 32 cm Durchmesser)

Füllung und Guss Quiche

- 500 Gramm weisse Spargeln
- 500 Gramm grüne Spargeln
- 3 Eier
- 2 dl Vollrahm
- 5 bis 6 Tranchen Serrano Schinken
- 2 Briefchen Safran
- 4 EL geriebener Gruyère
- Salz und Pfeffer
- Butter
- Zucker

Zubereitung:

Kuchenteig:

Das Mehl und das Salz gut miteinander mischen und die Butter in kleine Würfelchen dazuschneiden. Die Butter und das Mehl zwischen den Händen gut krümelig reiben. Anschliessend das Wasser dazugeben und alles gut zu einem Teig formen. Den Teig in einer Kugel in eine Klarsichtfolie einwickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen. Ein rundes Blech mit einem Backpapier belegen und dann den Kuchenteig auslegen. Den Kuchenboden mit einer Gabel gleichmässig einstechen und nochmals einige Minuten kühl stellen.

Quiche und Guss

Den Backofen auf ca. 250 Grad vorheizen.

Weisse Spargeln schälen und das holzige Ende abschneiden. (Die grünen Spargeln müssen nicht unbedingt geschält werden.)

2 Liter Wasser mit 1 ½ Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Zucker und mit 20 Gramm Butter aufkochen. Spargeln ein paar Minuten blanchieren und knapp weichkochen, dann abtropfen und kurz auskühlen lassen.

Den Serrano Schinken auf dem Kuchenteigboden gut verteilen.

Die halbierten grünen und weissen Spargeln abwechselnd strahlenförmig darauflegen.

Den Rahm, die Eier, den geriebenen Käse und 2 Briefchen Safran gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann den Guss schön gleichmässig über die Spargeln verteilen.

Die Quiche 10 Minuten in der unteren Hälfte 10 Minuten backen. Die Hitze auf 200 Grad reduzieren und die Quiche weitere 20 Minuten fertig backen.