



LECKER

# Frühlingsquiche mit grünem Spargel und Räucherlachs

Aus LECKER 5/2016



(32) 3.8 Sterne von 5



## Zutaten

Für 12 Stücke

etwas + 100 g	kalte Butter
150 g + etwas	Dinkelvollkornmehl
	brauner Zucker
	Salz
	Zucker
75 g	gemahlene Mandeln (mit Haut)
5	Eier (Gr. M)
1 EL	TK-8 Kräuter-Mischung
900 g	grüner Spargel
200 g	geräucherter Lachs (in Scheiben)
1 Ring/e (à 125 g)	Friskäse im Pfeffermantel
2 TL	Dijonsenf
150 ml	Milch
2 EL	Semmelbrösel
4 Stiel/e	Dill
1/2	abgeriebene Schale von Bio-Zitrone

## Zubereitung

75 Minuten ( + 60 Minuten Wartezeit )

1. Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten. Für den Mürbeteigboden 150 g Mehl, 1 EL braunen Zucker, 1/2 TL Salz, Mandeln, 1 Ei und 100 g Butter in Stückchen in eine Schüssel geben. Erst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz die gefrorenen Kräuter unterkneten.
  2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (ca. 36 cm Ø) ausrollen. In die Springform legen, dabei den Rand hochziehen und fest andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 1 Stunde zugedeckt kalt stellen.
  3. Inzwischen für die Füllung den Spargel waschen und die holzige Enden großzügig abschneiden. Spargel in ca. 2,5 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser mit 1 TL Zucker ca. 3 Minuten garen. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Lachs in breite Streifen schneiden.
  4. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller). Für den Guss Frischkäse, Senf, 4 Eier und Milch mit den Schneebesen des Rührgeräts gut verrühren. Mürbeteigboden mit Semmelbröseln bestreuen. Spargel und Lachs mischen und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Guss darübergießen.
  5. Im heißen Ofen ca. 40 Minuten auf unterster Schiene backen. Dann Quiche aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten auf einem Kuchengitter ruhen lassen. Dill waschen, trocken schütteln und grob hacken. Quiche vorsichtig aus der Form lösen. Mit Dill und nach Belieben Zitronenschale bestreuen.
- .....