



Knusprige Kartoffel-Quiche mit weißem & grünem Spargel – Soulfood aus dem Ofen

Kochutensilien

- 1 Quiche Form

Zutaten für den Teig

- 225 g Mehl
- 125 g Butter kalt
- 1 Eigelb
- 1/2 Tl Salz

Zutaten für die Füllung

- 6 gekochte Kartoffeln
- 100 g Schinken
- 300 g weißer Spargel
- 300 g grüner Spargel
- 2 Eier
- 100 g Schmand
- 100 ml Sahne
- 1 Stück Parmesan
- frisch geriebene Muskatnuss
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

Das Mehl und das Salz auf einer Arbeitsfläche mischen. Die kalte Butter in groben Stücken darauflegen und alles mit einem großen schweren Messer durchhacken, bis die Butter klein gewürfelt ist. Das Eigelb dazugeben und alle Zutaten mit den Händen von außen nach innen zu einem glatten Teig zusammenkneten. Wenn der Teig zu trocken ist, tropfenweise eiskaltes Wasser zugeben.

Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, wenn keine Butterstücke mehr zu sehen sind. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig auf ein Backpapier legen mit einem zweiten Stücke abdecken und mit einer Backrolle zu einem runden Teig ausrollen. Dabei immer von der Mitte nach außen und den Teig drehen. Den Teig in eine gefettete Quiche Form geben und eine Rand nach oben dabei machen. Mit einer Gabel rundherum kurz einstechen. Die Quiche Form nochmal in den Kühlschrank stellen und in der Zwischenzeit die Zutaten für den Belag vorbereiten.

Die Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Den weißen Spargel schälen und die Endstücke bei dem weißen und grünen Spargel abschneiden. Den Schinken in dünne, lange Streifen zuschneiden. Den Schmand mit der Sahne, den Eiern und Salz und Pfeffer in einer Rührschüssel zu einem Teig verarbeiten.

Den Spargel in einem Topf mit Salzwasser und etwas Zitrone bissfest kochen, den weißen Spargel zuerst und ca. 2 Minuten später den grünen Spargel hinzugeben. Herausnehmen und kurz abschrecken mit kaltem Wasser. Anschließend den Spargel längs halbieren. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun die Quicheform mit dem Boden aus dem Kühlschrank nehmen. Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und auf den Boden geben – leicht andrücken. Den Spargel mit dem Schinken abwechselnd in die Form legen.

Zum Schluss den Ei-Sahne-Guss darüber geben und mit Parmesan bestreuen. Die Quiche in den Ofen geben und ca. 40 Minuten backen. Wenn die Zeit um ist, im geöffneten Backofen abkühlen lassen und die Quiche erst herausnehmen aus der Form wenn sie vollständig abgekühlt ist.