



## SPARGEL-ZIEGENKÄSE-QUICHE

### ZUTATEN FÜR EINE QUICHE

- > 1 Packung Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- > ½ Bund grüner Spargel
- > 1 Stange Lauch
- > 4 getrocknete Tomaten
- > 10 g geröstete Mandelstifte oder Pinienkerne
- > 4 Eier
- > 1 EL Zitronensaft
- > 300 g Ziegenfrischkäse
- > Muskat
- > Salz & Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Backofen auf 190 °C Umluft (210 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Spargel im unteren Drittel schälen und in leicht gesalzenem und gezuckertem Wasser bissfest kochen (je nach Dicke 5 bis 10 Minuten).

Währenddessen die Eier mit dem Ziegenkäse und dem Zitronensaft in einer Schüssel cremig rühren, mit einer Prise Muskat und ordentlich Salz und Pfeffer abschmecken. Lauch waschen und den unteren, weißen Teil in Ringe schneiden. Tomaten klein schneiden und Mandelstifte rösten.

Eine Quiche-Form mit 26 Durchmesser fetten und mit Blätterteig auslegen.

Überstehende Ränder abschneiden. Das Gemüse und die Mandeln darauf verteilen und mit Eier-Ziegenkäse-Masse übergießen. Im Ofen 35-40 Minuten goldgelb backen. Schmeckt warm und kalt!

