



UNSER TIPP:

Um den Aufwand geringer zu halten, kann auch fertiger Quiche-Teig verwendet werden.

ABENSBERGER SPARGEL G.G.A.

Quiche



FÜR DEN QUICHE-TEIG:

200 g Mehl Type 550
50 g Mandelmehl
1 Ei (M)
3 EL Milch
130 g Butter, zimmerwarm
Salz QS

FÜR DEN BELAG:

200 g Abensberger Spargel g.g.A., gemischt, in dünne Scheiben geschnitten
100 g gekochte Kartoffeln (Bamberger Hörnla g.g.A.), gewürfelt
50 g Lauch, in feine Streifen geschnitten
250 ml Sahne
250 g Sauerrahm
5 Eier
Saft und Abrieb von ½ Zitrone
Salz, Pfeffer, Muskat, frische Kräuter

ZUBEREITUNG TEIG:

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig in Folie eingewickelt für 1–2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Teig ausrollen und bei 140 °C Umluft im Ofen blind backen.

Anschließend weitere 35 Minuten bei ca. 140 °C Umluft garen.

ZUBEREITUNG BELAG:

Sahne mit Sauerrahm, Eiern, Zitrone und Gewürzen vermengen.

Spargelscheiben, Kartoffeln und Lauch auf den vorgebackenen Teig legen und mit der Sahne-Ei-Masse übergießen.

Im vorgeheizten Ofen bei 140 °C für 35 Minuten backen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntruck