Kochen mit Bärlauch und Spargel

Bärlauchkuchen mit Spargel und Bergkäse

Zutaten

Quark-Butterteig

- 150 g Weizenmehl
- 150 g Quark
- 60 g Butter
- Prise Salz
- 2-3 EL Wasser

Belag

- 150 g grüner Spargel, geschält und in ca. 2 cm lange Rauten geschnitten
- 150 g weißer Spargel, geschält und in ca. 2 cm lange Rauten geschnitten
- 8 Blätter Bärlauch
- Etwas Rapsöl
- Etwas Salz

Guss

- 2 Eier (Kl. M)
- 150 ml Schlagsahne
- 50 g geriebener Bergkäse
- Salz, Muskatnuss
- Weißer Pfeffer aus der Mühle (oder Chili)

Extra:
20 g fein geriebener Bergkäse zum Bestreuen.

Zubereitung

Teig
Kalte Butterwürfel, Mehl, Quark und Salz in einer Schüssel zügig kneten.
Der Teig ist ausreichend für zwei flache Kuchenformen.
Den Teig auf bemehlter Oberfläche mit einem Nudelholz dünn und rund ausrollen. Den Teig in eine gebutterte, leicht bemehlte Form geben. Eventuell mit den Zinken einer Gabel mehrmals einstechen.

Tipp: Der Teig kann abgedeckt eingefroren oder gleich weiterverarbeitet werden.

Extra-Tipp:
Ich empfehle den Teig für pikante Kuchen (oder Quiches) 8-10 Minuten vorzubacken (bei 200°C Umluft). Anschließend 10 Minuten abkühlen lassen. Dann – nach Rezeptur - weiter verarbeiten.

Vorbereitete Spargelrauten in einer Pfanne mit etwas Rapsöl und Salz drei Minuten anbraten.

Eier, Sahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Käse in einen hohen Behälter geben. Mit einem Pürierstab oder einem Rührbesen mixen.

Die Quicheform mit dem vorgebackenen Quark-Butterteig zuerst mit dem abgekühlten Spargel auslegen. Bärlauch schneiden und über den Spargel streuen. Den Guss gleichmäßig darüber verteilen. Mit etwas fein geriebenem Bergkäse bestreuen.

Garen/Backen
Die Quiche im Ofen bei 200°C (Pizzastufe oder Ober und Unterhitze) 25-30 Minuten backen. Vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen.

Serviertipp:
Dazu passt grüner Salat.