



SPARGELQUICHE



50 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

275 g	Blätterteig aus dem Kühlregal
etwas	Paniermehl
300 g	grüner Spargel
etwas	Salz und Zucker
1	großer Topf Eiswasser
2 Packung(en)	Petrella mit frischen Frühlingszwiebeln (à 125 g)
3	Eier, Gr. M
etwas	Pfeffer
ein paar	Tomatenwürfel

Petrella Produkte



Petrella Frühlingszwiebel



SPARGELQUICHE



50 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Backofen auf 200° Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 180° Grad) vorheizen.
2. Blätterteigrolle ausrollen und eine Quicheform damit auslegen. Den Boden gleichmäßig mit Paniermehl bestreuen.
3. Spargel waschen und die Enden abschneiden. Die Stangen im unteren Drittel schälen, in ca. 7-8 cm große Stücke schneiden. In kochendem Salz-Zuckerwasser ca. 3 Minuten blanchieren und abschütten, in Eiswasser stellen.
4. Petrella Frühlingszwiebel mit den Eiern verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, Masse in die Form geben und den Spargel darauf verteilen.
5. Im Backofen im unteren Drittel ca. 30 Minuten backen, nach dem Backen ca. 5-10 Minuten auf einem Küchenrost abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Tomatenwürfeln bestreuen.