Petri Feinkost GmbH & Co. KG
Claus-Petri-Straße 3
D-31868 Ottenstein / OT Glesse

Tel.: +49 (0) 52 86 / 98 00 - 0
Fax : +49 (0) 52 86 / 14 09
info@petri-feinkost.de

Spargelquiche

Zubereitungsdauer

50 Minuten

Zutaten

- 275 g Blätterteig aus dem Kühlregal
- 2 EL Paniermehl
- 300 g grüner Spargel
- 2 Packungen Petrella Frühlingszwiebel
- 3 Eier, Gr. M
- 2 EL Tomatenwürfel
- etwas Salz, Pfeffer und Zucker

So wirds 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.