

Kochen mit Klaus

Spargel-Quiche mit Basilikum-Hollandaise

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 220 g Mehl, 125 g Butter, Salz, 750 g weißer & 250 g grüner Spargel,
- Zucker, Zitronensaft, 1 Zwiebel, 100 g Kochschinken, TK-Basilikum,
- 10 Cocktailtomaten, Öl, 2 Pck. Hollandaise light, 1 EL ital. TK-Kräuter
- 1 EL Pinienkerne, Mandelblättchen

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, 3 EL kaltes Wasser u. 1 Prise Salz mit den Knethaken eines Handrührers kurz verkneten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen. Weißen Spargel ganz, grünen im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Weißen Spargel im Dampfgarer mit Salz, Zucker u. Zitronensaft bestreut 8 Min. garen. Grünen Spargel zugeben u. weitere 10 Min. garen. Zwiebel fein würfeln. Tomaten halbieren.



2. Teig in eine gefettete runde Auflaufform kneten, dabei einen Rand formen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeh. Ofen bei 200 °C auf der zweiten Schiene von unten ca. 15 Min. vorbacken. Spargel trocknen u. eine Lage gemischt auf den Teig legen. Schinken in Streifen schneiden, 2/3 darauf verteilen, restl. Spargel darauf legen, mit Schinken, Tomaten u. Pinienkernen belegen.



3. Zwiebeln in Öl glasig dünsten, mit Hollandaise u. 100 ml Spargelsud ablöschen. Salzen u. pfeffern. Kräuter einrühren u. über den Spargel gießen. Mandeln aufstreuen u. im Ofen bei 200°C 30-35 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Mit Basilikum garniert servieren.

