



Mini Spargel Quiches



 **Arbeitszeit:** ca. 20
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 30
Minuten

 **4 Personen**

 **Schwierigkeit:** Normal

Zutatenliste

den Boden

- 125g kalte Butter
- 200g Weizenmehl oder Dinkelmehl T405
- 1 Ei Größe L
- 1 Prise Salz

den Belag

- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 400g grüner Spargel
- 1 EL Butter
- 150g geriebener Käse
- 200g Schmand
- 3 Eier
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Zutaten für den Boden mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten und für mindestens eine Stunde zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

Währenddessen die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen grob hacken. Dann kurz in Salzwasser zirka 8 Minuten vorgaren — nur leicht ziehen lassen.

1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch darin anbraten und den Spargel kurz durchschwenken.

Den Käse zusammen mit dem Schmand, den Eiern und Salz und Pfeffer zu einer Art Soße verrühren. Den gegarten Spargel unterrühren.

Für den Boden den Teig aus dem Kühlschrank Stück für Stück in kleine Quiche Förmchen drücken. Außer dem Boden noch einen ca. 2 cm hohen Rand formen und alles mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die Grüne-Spargel-Schmand Mischung auf den Boden geben, die Quiches mit im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.

