

## Spargel – Eier – Quiche – Zubereitungszeit ca. 1,5 Std.

250g Mehl  
1 Msp. Backpulver  
6 Eier  
125g weiche Butter  
500g grüner Spargel  
1 Zwiebel,  
2 EL Öl  
2 EL Semmelbrösel  
200ml Schlagsahne  
50g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer



1. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Ei und Butter in Stückchen zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Von den Eiern 2 Stück hart kochen (ca. 10 Min.), abschrecken, pellen und halbieren. Spargel waschen, unteres Drittel schälen, Enden abschneiden. Stangen in Stück schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Spargel zugeben und ca. 6 Minuten mitbraten, salzen und pfeffern.
3. Ein Quiche-Form (26 cm) fetten. Teig zwischen 2 Stücken Backpapier ausrollen (Rand bedenken). Oberes Papier abziehen, Teig in die Form stürzen und an den Rand drücken, Papier abziehen. Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit Semmelbröseln bestreuen.
4. Spargel auf dem Teig, Eihälften dazwischensetzen. Sahne, 3 Eier und Parmesan verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gleichmäßig über Eiern und Spargel verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen: Umluft 180 Grad, Ober-Unterhitze 200 Grad, Gas Stufe 3.