

## Spargel-Quiche mit Erdbeersalat

Kategorie	vegetarisch
Geographisch	mediterran
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	60 Minuten



Diese Quiche schmeckt saftig und knusprig zugleich - und der Erdbeersalat sorgt für die ungewöhnliche Note!

### Mise en place

1 kg grüner Spargel

1 Liter Salzwasser

1 Becher Crème fraîche

3 Eier

Schale einer halben Biozitrone

2 TL Milerb-Persail

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Rolle Blätterteig, rund,  
ausgewallt

50 g Parmesan

500 g Erdbeeren

1 kleine Frühlingszwiebel

2 EL Himbeeressig

1 TL Honig

1 TL Milerb-Liebstöckel

4 EL Olivenöl

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Das Gemüse waschen, das hintere Drittel abschneiden, den vorderen Teil schälen und die Stangen in 1 cm dicke Rondellen schneiden. Von 9 Spargeln die Köpfe bis auf ca. 5 cm Länge ganz lassen.

aufkochen, zuerst die Spargelköpfe darin 3 Min. blanchieren, dann die Rondellen zugeben und das Gemüse noch 1 Minute weiterköcheln lassen. Anschliessend abgiessen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, die Biozitrone waschen und die Schale dazureiben, dann alles gut miteinander vermischen.

Milerb-Persail und den schwarzen Pfeffer beigegeben.

Ofen auf 200°C aufheizen.

Den Blätterteig mitsamt dem Backpapier auf das Blech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Spargelrondellen gleichmässig auf dem Teig verteilen, den Guss darübergiessen. Die Spargelspitzen von der Mitte ausgehend im Fächer dazu legen. Den Parmesan zwischen die Spargelköpfe streuen.

Die Quiche 30 - 40 Min. bei 200 °C backen, allenfalls gegen Ende mit einer Alufolie abdecken, um zuviel Oberhitze zu vermeiden.

Die Früchte waschen und gut trocken tupfen. Vom Stiel befreien und längs in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel sehr fein hacken.

Aus diesen Zutaten eine Vinaigrette zubereiten.

Die Erdbeeren darin marinieren und mit wenig Frühlingszwiebelstreifen bestreue