Frühlingsgemüse-Quiche mit Thymian

Zutaten Teig
250 g Mehl
185 g Butter, kalt, gewürfelt
½ TL Salz
1 EL Zucker
1–2 EL Milch
1 Eigelb

Zutaten Gemüse
1 Rüebli, geschält
1 Pfälzer Rüebli, geschält
5 grüne Spargeln, angeschält
100 g Kefen
100 g Erbsen, gepult

Zutaten Guss
150 g Sauerrahm
2 Eier
½ EL Thymianblättchen, gehackt
½ TL Salz
Muskat, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Teig
Mehl, Butter, Salz und Zucker verkneten. Anschliessend Milch und Eigelb hinzufügen und untermischen. Im Kühlschrank eingepackt 1 Stunde ruhen lassen.

Zubereitung Gemüse
Die beiden Rüebli und die grünen Spargeln in Scheibchen schneiden. Die Köpfe der Spargeln jedoch nur halbieren. Die Kefen in Rauten schneiden. Die Gemüse im Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Zubereitung Quiche
Für den Guss alle Zutaten verrühren und abschmecken. Eine Tarteform mit Butter ausstreichen und die Form mit dem Teig auslegen (ca. 5 mm dick). Das bunte Gemüse darauf verteilen und den Guss darübergiessen. Bei Heissluft 175 °C für 25 bis 30 Minuten backen.

Zug, November 2016

Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

25–30 Minuten | Heissluft 175 °C