

## Spargel Quiche mit Ricotta und Parmesan

### Teig

300 g Mehl  
150 g weiche Butter  
1 Ei  
1  
Eigelb  
1 El Olivenöl  
Salz

### Belag

500 g grüner Spargel  
400 g Ricotta  
3 Eier  
100 g geriebener Parmesan  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss



Etwas Mehl für die Arbeitsfläche und Fett für die Form.

### **ZUBEREITUNG**

Mehl, Butter, Ei, Eigelb, 100 ml Wasser, Öl und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kaltstellen.

Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Spargel nach Belieben ganz lassen oder in Stücke schneiden. Spargel in kochendem Wasser etwa 5 Minuten garen.

Ricotta, Eier und Parmesan mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Backofen auf 200° C vorheizen (Umluft 175°C).

Teig entsprechend der Form ausrollen. Form einfetten und mit dem Teig auskleiden. Spargel darauf verteilen und die Ricotta Masse darüber geben. Mit Pfeffer betreuen. Die Quiche etwa 30 Minuten backen.