

## *Spargel-Bärlauch-Quiche*

Zutaten für eine Gratinform von 24cm

Teig:

225 g Urdinkel-Semmelmehl

1 Ei

1/2 TL Salz 100 g kalte Butter, in Stücken

3 - 4 EL kaltes Wasser

Belag:

1 Handvoll Bärlauch

2 weisse Spargeln

4 Scheiben Pancetta

brauner Zucker

50g Gruyère Käse, gewürfelt

Guss:

2 Eier

1/2 dl Rahm

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer krümeligen Masse zerreiben (sieht auch wie Paniermehl). Erst am Schluss zu einer Kugel zusammen drücken. Möglichst wenig kneten. Die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Bärlauch kalt abspülen, in ein Handtuch wickeln und leicht schütteln, damit er trocknen kann.

Die Spargeln schälen und frisch anschneiden. In 4 cm lange Stücke schneiden und in kochendes Salzwasser geben. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und 15 Minuten simmern lassen.

Den Pancetta in eine warme Bratpfanne geben, mit wenig braunem Zucker bestreuen und anbraten bis kein Fett mehr in den Scheiben ist.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 2cm über die Grösse der Gratinform auswallen.

Ein Bärlauchblatt mehrmals zusammenfalten auf den Teigboden legen und ein Spargelstück darauf legen. Dies wiederholen bis der gesamte Teigboden belegt ist.

Die Pancetta-Scheiben in Stücke brechen und zwischen den Spargeln verteilen.

Den Käse darüber verteilen.

Salz, Pfeffer und Muskatnuss über die Quiche verteilen. Ei und Rahm zusammen verquirlen und darüber verteilen.

Die Quiche auf der untersten Schiene bei 200°C für 35 Minuten backen.

Guten Appetit!

Backen:

35 Minuten

200°C Unter-/Oberhitze

1. unterste Schiene

