

Spargel Quiche

Zubereitet mit: Knorr

ca. 160 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 200 g Mehl
- 125 g Margarine oder Butter
- 1 Prise Jodsalz
- 750 g grüner Spargel
- 1 Prise Zucker
- 8 Cocktailtomaten
- 100 g Kochschinken
- 1 Topf Basilikum
- 2 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce nach Art Hollandaise fettarm
- 150 g Crème légère
- 4 Eier
- 1 Prise Pfeffer
- 1/2 TL Italienische Kräutermischung
- 1 EL Pinienkerne

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1895 kJ
Energie (Kilokalorien):	453 kcal
Fett:	27 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,3 g
Kohlenhydrate:	36 g
davon Zucker:	6,6 g
Ballaststoffe:	2,7 g
Eiweiß:	15 g
Salz:	1,3 g

Zubereitung

1. Mehl, Margarine oder Butter, 3 EL kaltes Wasser und 1 Prise Salz mit den Knethaken eines Handrührgerätes kurz verkneten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2. Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser mit einer Prise

Zucker ca. 8 Minuten garen, herausnehmen, kalt abschrecken. Tomaten waschen und halbieren. Kochschinken in feine Streifen schneiden.

3. 6 Stiele Basilikum waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Knorr Feinschmecker Sauce nach Art Hollandaise fettarm mit 300 ml Wasser nach Packungsangabe zubereiten und abkühlen lassen. Crème légère, Eier und Basilikum unterrühren, mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen.

4. Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen und eine gefettete, rechteckige Auflaufform damit auslegen, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Evtl. den Teig über den Rand schlagen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der zweiten Schiene von unten ca. 10 Minuten vorbacken.

5. Spargelstangen mit Küchenkrepp trocken tupfen, eine Hälfte der Stangen nebeneinander auf den Teigboden legen, zwei Drittel der Schinkenstreifen darauf verteilen. Eine zweite Schicht Spargelstangen darauflegen, restlichen Schinken, Tomaten und Pinienkerne darüberstreuen. Basilikum-Hollandaise gleichmäßig darüber verteilen und Spargelquiche im Backofen weitere 40 Minuten backen. Nach 30 Minuten mit Backpapier abdecken. Kurz vor dem Servieren mit Basilikumblättern bestreuen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 40 min Kochzeit: 10 min Backzeit: 50 min Kühlzeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen