

QUICHE



Spargel-Quiche mit Sardellen und Frischkäse

Für eine Quiche:

.....
1 Quiche-Tartelette, Art. 40432
400 g Spargel grün
6 Sardellen, filetiert
50 g Gouda gerieben
50 g Camembert
3 Eier
100 g Sahne
100 g Frischkäse
1 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer
.....

- 1 Den Spargel schälen, 2-3 Minuten in Salzwasser blanchieren und dann gut abtropfen lassen. Die Sardellen ebenfalls abtropfen lassen und fein schneiden. Camembert in dünne Scheiben schneiden, anschließend mit den Sardellen direkt auf den Teig legen und mit Zitronensaft beträufeln.
- 2 Die Eier mit der Sahne, dem Frischkäse und etwas Salz und Pfeffer verrühren und die Masse dann über das belegte Tartelette gießen. Zum Schluss die Spargel-Stangen darauf legen.
- 3 Die Quiche für 45 Minuten bei 200 °C backen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.edna.de/rezepte | www.edna.at/rezepte

EDNA