

## Spargelquiche mit Frischkäse, Liebstöckelcreme und Kräutersalat

Masse für 2 Quiche-Ringe à 16 cm Durchmesser

Rezept von Manuel Ressi, Bärenwirt in Hermagor

### Teig:

250 Glattes Mehl

125 Butter weich

1 Ei

Salz

Alle Zutaten wie einen Mürbteig verarbeiten und kalt rasten lassen.

Den Boden auslegen, kurz rasten lassen, mit einer Gabel stupfen und mit Bohnen oder Linsen bei 180 °C für 20 Minuten blind backen. Auskühlen lassen.



### Liebstöckel-Spinatcreme:

500 Gramm Blattspinat

50 Gramm Liebstöckel

30 Gramm Distelöl

Salz

Muskatnuss

3 Gramm Guarkernmehl

Die Spinatblätter mit dem Liebstöckel kurz blanchieren. Mit dem Distelöl, Salz und Muskatnuss würzen und in einem Mixer fein pürieren. Mit dem Guarkernmehl eindicken.

### Backmasse:

3 Eier

200 Gramm Schaffrischkäse oder Speisetopfen

40 Gramm Crème Fraîche

20 Gramm Distelöl

Salz

Muskatnuss

Alle Zutaten miteinander verrühren und würzen.

### Finale:

Die Liebstöckel-Spinatcreme dünn auf dem vorgebackenen Teig auftragen. Darüber die Backmasse verteilen. Gekochten weißen Spargel und blanchierter Grüner Spargel mit Zitronenöl und Salz würzen und mit schönen Mustern in die Form setzen. Bei 200°C für 15 Minuten goldgelb backen und mit marinierten Kräutern und Radieschen garnieren. *Gutes Gelingen!!!*