Rhabarber-Spargel-Quiche

Zutaten:

E 50 ml Sahne, **E** 4 Eier, **E** 100 g Bergkäse, **E** 50 g Kürbiskerne, **E** 150 g Butter + 1 TL zum Einfetten der Form,
M 1 TL gehackter Ingwer, **M** ¼ TL gemahlenen Koriandersamen, **M** eine Prise Muskatnuss,
W 1 TL Salz, **W** 1 EL Sojasauce, **W** evtl. 2 – 3 EL Wasser
H 250 g Dinkelvollkornmehl, **H** 200 g Rhabarber, **H** 1 TL Zitronensaft,
F 400 g Spargel, **F** ¼ TL Kurkuma.

Vorbereitung:

E Bergkäse reiben,
F Spargel schälen, in 2- 3 cm breite Stücke schneiden und ca. 10 Minuten dämpfen,
E Butter in Würfel schneiden,
M Ingwer fein hacken,
H Rhabarber schälen und ebenfalls in 2 – 3 cm breite Stückchen schneiden.

Zubereitung:

Für den Mürbteig:

H In einer Schüssel das Dinkelvollkornmehl und
F etwas Kurkuma geben.
E Butter, 1 Ei,
M Koriander und
W ½ TL Salz dazugeben. Das Ganze mit den Händen zu einem Mürbteig verarbeiten. Den Teig in einen Behälter luftdicht verschließen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Unterlage etwas größer als die Form ausrollen, in eine ausgebutterte Tarteform auslegen und den Teig mit einer Gabel einstechen.
Backpapier über den Teig legen und mit getrockneten Hülsenfrüchten (500 g, z. B. Erbsen) befüllen.
Anschließend die Form in den Ofen geben und für 10 Minuten blindbacken.

Die Form aus dem Ofen nehmen und mit
F dem gedämpften Spargelstücken auslegen.
E Die Kürbiskerne gleichmäßig darüber verteilen.
M Mit dem Ingwer bestreuen und mit
W einer Prise Salz würzen.
H Rhabarber gleichmäßig darüber verteilen.

 copyright: Rupert Baier

Für den Guss:

E In eine Schüssel die restlichen Eier mit Sahne

M Muskat,

W dem restlichen Salz und der Sojasauce miteinander vermengen.

H Zitronensaft

F und etwas Kurkuma dazugeben. Das Ganze gut miteinander verrühren.
Die Mischung gleichmäßig über die Quiche verteilen.

E Abschließend den Bergkäse darüber streuen.

Das Quiche bei 180°C Heißluft ca. 30 – 40 Minuten im Ofen backen.

 copyright: Rupert Baier