



## SPARGEL QUICHE / HERZHAFTES TARTE MIT HIRTENKÄSE



Diese Tarte mit Spargel wird mit Hirtenkäse verfeinert. Die Quiche besteht aus einem knusprigen Mürbeteig, welcher mit einer Masse aus Kaymak gefüllt wird. In diese wird der weiße Spargel hineingelegt. Bestreut mit dem würzigen Hirtenkäse ist dieses Spargel-Rezept besonders lecker.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**210 °C O/U**



Kühlzeit  
**20 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 30 cm

### MÜRBETEIG

Knete aus den Zutaten einen Mürbeteig und stelle ihn abgedeckt für 30-60 Minuten kühl. Knete ihn kurz geschmeidig und rolle ihn auf einer mit wenig Mehl bestreuten Silikonmatte etwa 35 cm groß aus. Lege die Tarteform mit Heheboden mit dem Teig aus und schneide den Rest mit einer Palette weg. Friere den Teig etwa 15 Minuten ein und backe ihn anschließend im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für 15 Minuten vor.

### FÜLLUNG

Verrühre den Kaymak mit der Milch, den Eiern, dem Zitronensaft, dem Salz, dem Pfeffer und dem Chili.

### SPARGEL

Koche den Spargel im Wasser mit Salz und Zucker etwa 5 Minuten und nimm ihn heraus. Das Spargelwasser kannst du aufheben und daraus eine Spargelsuppe kochen.

Gieße den Rahm auf den vorgebackenen Teig und lege die Spargelstangen im Ganzen hinein. Bestreue sie mit dem Hirtenkäse.

Backe die Quiche im Ofen bei 170 °C O/U für 30-35 Minuten weiter.

Bestreue sie mit etwas gehackter Petersilie und serviere sie warm oder kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

### MÜRBETEIG:

- 300 g** Mehl
- 150 g** Butter (kalt)
- 1** Ei
- 1 TL** Salz
- Wasser (kalt)

### FÜLLUNG:

- 200 g** Kaymak
- 200 g** Milch
- 3** Eier
- 1** Zitrone (Saft)
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- ¼ TL** Chili
- 100 g** Hirtenkäse

### SPARGEL:

- 750 g** weißer Spargel (geschält)
- ½ TL** Salz
- 1 Pr.** Zucker
- 1 EL** Petersilie (gehackt)