

Unsere Rezeptempfehlung zum Monat
Mai

Spargel-Quiche

Zutaten für den Knetteig:

200g Mehl

100 g Butter

1 Ei und 1 Prise Salz

Daraus einen Knetteig herstellen und in eine gefettete Springform ausrollen.

Für den Belag:

500 g Spargel schälen und ca. 15 Minuten garen.

Spargel sowie 100g geriebenen Käse und 200g gewürfelten Schinken auf den Teig verteilen.

Aus 2 Eiern und 250g Milch oder Sahne eine Eiermilch herstellen. Mit Muskat und weißem Pfeffer abschmecken.

Quiche mit der Eiermilch übergießen.

Alles bei 190 Grad Celsius etwa 30 Minuten backen.

**Guten Appetit
wünscht
Familie Schierenbeck
Bruchweg 1
28844 Weyhe- Lahausen
Internetadresse: www.hofladen-schierenbeck.de**