

## Erdbeer-Spargel-Quiche mit Ziegenfrischkäse

### Zutaten

#### Für den Teig

320 g	Weizenmehl
160	kalte Butter
4 EL	kaltes Wasser
8 g	Vanillezucker
7 g	Salz
	Zitronenabrieb

#### Für den Belag

700 g	Spargel (grün/weiß)
400 g	Erdbeeren
150 g	Ziegenfrischkäse
100 ml	Schlagsahne
4	Eier M
10 g	Petersilie
7 g	Salz
7 g	Zucker
1 g	Pfeffer
	Zitronenabrieb

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten  
 Ruhezeit: 1 Stunde  
 Backen: ca. 45 Minuten  
 Schwierigkeitsgrad: einfach

### Zubereitung

1. Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit Mehl, Wasser, Zitronenabrieb, Vanillezucker und Salz rasch zu einem Teig verkneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Ofen vorheizen: 190°C Ober-/Unterhitze oder Umluft 180°C.
3. Die Sahne mit den Eier in einer Schüssel verquirlen. Den Ziegenfrischkäse, Salz, Zucker, Zitronenabrieb, die Petersilie und den Pfeffer hinzufügen und glattrühren.
4. Die Quicheform buttern. Den kalten Teig auf ca. 6mm ausrollen, in die vorgefettete Form legen, leicht andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Nun etwa 13 Minuten auf mittlerer Schiene vorbacken.
5. In der Zwischenzeit den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Spargelstangen in der Mitte teilen. Die Erdbeeren vierteln. Einige Erdbeeren zum Ausgarnieren aufbewahren. Die halbierten Spargelstangen und die restlichen Erdbeeren auf dem vorgebackenen Quicheboden gleichmäßig verteilen. Anschließend die Eiermasse darüber gießen.
6. Die Quiche 30 - 35 Minuten auf der untersten Schiene backen.
7. Die Quiche abkühlen lassen. Sobald die Quiche kalt ist, vorsichtig aus der Form nehmen und nach Wunsch mit Erdbeeren garnieren.

*Guten Appetit!*

