



Quiche mat Spargelen an Estragon

Rezept vir 4 Léit

Vir den Deeg

Miel	200g	Botter	100g
Waasser	1-2 lesslëffel	Salz	1 prise
Ëe Giel	1pc		

De Miel mat dem Botter meschen bis den Deeg sandeg ass.

D'Waasser, d'Salz and d'Ëe drënner meschen

Kuerz knieden

Flaach ausleen an am Frigo rouen loosse vir +- 1 stonn

Mat Hëllef vun en besse Miel, dënn ausrullen

An eng Bakform lëen and fest drëcken

Den Buedem mat enger Forschette anpicken.

Vir d'Fellung

Gréng Spargelen	10stëck	Botter	50g
Waasser	50g		
Ram	300g	Mëllech	200g
Ëer	6stëck	Muskotnoss	
Salz		Peffer	
Estragon	10g	Feta Kéis	100g

D'Spargeen botzen an schielen



Am Botter kuerz unbroden

D'Waasser derbei gin an oofgedeckt vir 5min kachen

Aus der Pan eraushuelen an oofkillen loossen.

D'Ram, d'Mëllech an d'Ëer gudd mëschen

Mat Salz, Pfeffer and Muskotnoss wierzen

Estragon kleng schneiden and drënner meschen

D'Spargelen als eischt op den Deeg leeën

D'Mëllech Mixtur driwer schëdden

Den Feta drop dresseieren

Am Bakuewen bei 180°C vir +/-25 Minutten baken

Aus der From huelen

Waarm zerweieren

Gudden Appetit!