

# Tomaten- quiche

mit Spargelsalat



---

## Auslegeteig

Mürbteig aus **200 g Weizenmehl Type 480 glatt**, **30 g Butter** und **1 Ei** zubereiten. Eine Stunde rasten lassen.

## Übergussmasse

250 g Blattspinat TK, auftauen und fein schneiden  
250 g Sauerrahm  
250 g Topfen 20%  
4 Eier

Rahm, Topfen und Eier mit geschnittenem Spinat mischen und mit **Salz und Pfeffer** würzen. **Frisches Basilikum** begeben.

**500 g Cherry-Tomaten oder Cocktailtomaten** waschen und halbieren.

Mürbteig ausrollen und gefettete Auflaufform damit dicht auslegen.

Die Spinat-Ei-Topfenmasse auf dem Teig verteilen und mit den halbierten Tomaten belegen (Schnittfläche nach oben).

Im Rohr bei 165 °C Heißluft ca. 40 Minuten backen.

## Spargelsalat

**1 kg Spargel weiß oder gemischt** schälen und bissfest kochen. Mit **Sauerrahm und Zitronensaft** marinieren. **Salz, Cayennepfeffer und frischer Salbei** als Würzung.

---

## Rezepttipp

von Hannes Zeininger,  
Klinikum-Küchenleiter am  
Standort Grieskirchen



# Kokosreis- dessert

mit Erdbeersoße



## Kokosreis

8 g Butter  
80 g Rundkornreis  
450 g Vollmilch  
220 g Kokosmilch  
20 g Feinkristallzucker

Alle Zutaten in Topf geben und bei kleiner Hitze den Reis ganz weich dünsten. Evtl. über Nacht durchziehen lassen. Vor dem Anrichten kurz durchmischen, der Reis sollte schön cremig sein!

## Erdbeersoße

**100 g Erdbeeren** waschen und schneiden. **2 EL Feinkristallzucker** in Pfanne karamellisieren und mit dem **Saft einer Zitrone** und **2 cl Rum** ablöschen.  
VORSICHT: sehr heiß!

Ca. **100 ml Früchtetee** aufgießen und so lange kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun die Hälfte der Erdbeeren begeben und kurz mixen. Mit **Stärke** auf eine sämige Konsistenz binden und die restlichen Erdbeeren darin ziehen lassen.

## Rezepttipp

von Hannes Zeiningler,  
Klinikum-Küchenleiter am  
Standort Grieskirchen

