Brokkoli Quiche

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 125 g Butter (kalte)
- ½ TL Salz
- 1 Ei
- 2 EL Wasser (kaltes)

Für die Füllung:

- 300 g Brokkoli
- 3 Eier
- 100 ml Sahne
- 100 g Creme Fraiche
- 100 g geriebener Käse
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

1. Gib das Mehl mit der kalten Butter, Salz, Ei und Wasser in eine Schüssel. Knete einen geschmeidigen Mürbeteig.

2. Wickel den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.

3. Wasche den Brokkoli und schneide ihn in kleine Röschen. Koche etwas Salzwasser auf und lege den Brokkoli für 5 Minuten hinein. Gieße ihn anschließend ab und stelle ihn beiseite.

4. Fette eine Tarteform. Rolle den Teig aus und lege ihn in die Tarteform. Stich ihn mit einer Gabel mehrfach ein. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Backe den Teig 15 Minuten vor.

5. Nimm die Form anschließend aus dem Ofen. Verteile die Brokkoliröschen darauf.

6. Verrühre die Eier mit Sahne, Creme fraiche, Käse, Salz, Pfeffer und Muskat.

7. Gieße die Mischung über den Brokkoli.

8. Backe die Quiche für 35 Minuten im Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.