

REZEPT-SAMMLUNG

Brokkoli-Lachs-Quiche

Zutaten für 6-8 Portion(en):

250g Mehl
120g Butter
1 TL Salz
4 EL Wasser
375g Lachs
500g Brokkoli
4 Eier
150g Frischkäse
250g Schmand
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Salz und Wasser einen glatten Teig kneten und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Brokkoliröschen in kochendem Wasser ca. 5 Minuten ziehen lassen und danach mit kaltem Wasser abschrecken. Lachs in schmale Streifen oder Würfel schneiden. Eier mit Frischkäse und Schmand verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Teig ausrollen und in eine gefettete Quicheform (es geht auch eine Springform max. 28 cm Durchmesser) damit auslegen. Den Rand fest andrücken, den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Brokkoliröschen und Lachs auf dem Teig verteilen und die Frischkäsemischung darüber gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 35-40 Minuten backen und anschließend noch ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Hierzu passt ein gemischter Salat oder ein Kräuterbutterbaguette.

Arbeitszeit: 30 Minuten
Ruhezeit: 30 Minuten