

Broccoli-Quiche



Zutaten für eine 26 cm Form:

300 g Blätterteig aus dem Kühlregal

1 Ecke Butter

für die Füllung:

1 Broccoli

150-200 g Kochschinken

150 g Reibekäse

200 ml Sahne

3 Eier

Salz, Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss

5 EL Haselnussblättchen,
alternativ Mandelblättchen

1. Mit dem Blätterteig eine runde weiße Tarteform (26- 28 cm) auslegen, dazu eventuell den Teig noch etwas ausrollen. Überstehende Ränder abschneiden. Tarteform ausbuttern.

2. Broccoli in Röschen teilen und 5 min in kochendem Wasser blanchieren. Kalt abschrecken und anschließend die Röschen nochmals längs teilen. Die Hälfte des Schinkens in kleine Abschnitte teilen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen.

4. Die Schinkenscheiben auf dem Boden verteilen,

mit Reibekäse bestreuen. Die Broccoliröschen und die Schinkenabschnitte gleichmäßig verteilen.

5. Sahne und Eier vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, den restlichen Reibekäse einrühren und dann die Eiersahne gleichmäßig in der Quiche verteilen. Haselnussblättchen über das Ganze streuen.

6. Die Quiche auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen. Vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen.

Hinweise:

Übrig gebliebenen Teig kann man optional vor dem Backen auf die Quiche legen und mitbacken - wie auch auf dem Bild.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 70 min, kleine Gerichte, kaltes Buffet, Brunch, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 10.07.2017