

Broccoli-Quiche

Dieser Quicheteig ist so luftig wie Blätterteig und schnell gezaubert. Ob mittags oder abends, ob warm oder kalt – diese Quiche ist einfach köstlich!

Zutaten

Teig

125g Butter, kalt
125g Quark
½ TL Salz
200g Mehl

Belag

500g Broccoli
100g Käse, gerieben

Guss

2 Eier
2 dl Rahm
1 dl Weisswein
1 Briefchen Safran
Salz, Pfeffer

Zubereitung

15 Minuten + 30 Minuten kühlen + 30 Minuten backen

1 Butter würfeln oder auf der Röstiraffel reiben und mit den restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine rasch zu einem Teig verarbeiten. In Folie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

2 Broccoli in kleine Röschen teilen und in wenig Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren. In ein Sieb giessen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

3 Backofen auf 180°C vorheizen. Wähenblech mit Backtrennpapier auskleiden. Den Teig etwa 4 mm dick ausrollen und in die Form geben, mit einer Gabel einstechen.

4 Zuerst den Käse und danach die Broccoliröschen auf dem Teig verteilen.

5 Für den Guss Eier, Rahm, Weisswein und Safran verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Guss darübergiessen und ca. 30 Minuten backen.

Tipp

Nichtvegetarier können diese Quiche mit knusprigen Speckwürfeln oder Rauchlachsstreifen aufpeppen.

