

Quiche mit Broccoli (und Speck)

Zutaten für 4 Portionen:

Teig: 250 g Mehl – ½ TL Salz – 150 g Butter – 4 EL Wasser – *Belag:* 100 g geriebener Käse – 200 g Sahne – 100 g gewürfelter Speck – 3 Eier – 1 Bund Petersilie – 1 kg Broccoli – 230 g Butter – ½ TL Salz – Muskatnuss

Zubereitung:

- Aus Mehl, Salz, Butter und Wasser einen Mübeteig herstellen und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen
- Broccoli waschen, in kleine Röschen teilen und die Stängel in Scheiben schneiden
- Broccoli in Salzwasser 2 Minuten kochen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken
- Petersilie waschen, trocknen und fein hacken
- Eier, Sahne und 50 g geriebenen Käse verquirlen und mit Salz und Muskat abschmecken
- Teig ausrollen und eine Springform damit auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand stehen lassen
- Broccoli, Speck und Petersilie auf dem Teig verteilen, die Sahne-Mischung darüber gießen und mit dem restlichen Käse bestreuen
- Die Quiche bei 180°C ca. 45 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

