

# Brokkoli-Quiche mit Lachs

## Teig:

100 g kalte Butter  
200 g Mehl  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
30 g Wasser

## Füllung:

200 g Brokkoli in Röschen  
100 g geräucherten Lachs  
(altern. gekochter Schinken)  
200 g Creme Fraiche  
150 g Frischkäse  
3 Eier  
 $\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer  
1 Prise Muskat



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
info@ofenzauberei.de

Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten, anschließend ca. 30 min. im Kühlschrank kalt stellen.  
(im TM: **40 sek./Stufe 5**)

Brokkoli waschen und in Röschen teilen, ca. 5 min. in kochendem Salzwasser blanchieren.  
(im TM: 400 g Wasser, Brokkoli ins Garkörbchen und **12 min./Varoma/Stufe 1**)

Teig in der runden Ofenhexe verteilen und einen Rand hochziehen.  
Brokkoli und in Stücken geschnittenen Räucherlachs darin verteilen.

Creme Fraiche, Frischkäse, Eier mit Pfeffer und Muskat verquirlen.  
(im TM: **20 sek./Stufe 5**)

Die Masse gleichmäßig über Brokkoli und Lachs vergießen.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** ca. **40-45 min.** backen.

*Der Lachs kann auch durch gekochten Schinken (in Würfeln) ersetzt werden.*