

Brokkoli - Porree - Quiche

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
100 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Belag:

500 g Brokkoli
2 Stangen Porree
1 rote Paprika
3 Eier
1 Becher saure Sahne
1 TL Oregano
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in eine Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Brokkoli, Porree und Paprika klein schneiden.
- Gemüse in Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren.
- Den Teig in eine gefettete Springform (oder Quicheform) drücken, bzw. ausrollen.
- Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
- Die Eier und die saure Sahne verquirlen.
- Salz, Pfeffer und Oregano zugeben.
- Abgetropftes Gemüse auf den Quicheboden geben.
- Eiermasse gleichmäßig darauf verteilen.
- Bei 175° C ca. 35 Minuten backen.