

Kochen mit Klaus

Broccoli-Quiche

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Broccoli, 1 Blätterteig (Kühlregal!), 1 kleine Zwiebel, Salz,
- Pfeffer, 300 g geräuchertes Kasseler, Paniermehl, 400 g Schmand,
- 3 Eier, 1 Pck. Fix für Broccoli Gratin, Butter, Petersilie, Schnittlauch,
- 200 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

1. Broccoli in kleinere Röschen teilen, Stiel klein würfeln. Würfel in einem Dampfgarer 8 Min garen, Röschen zugeben u. weitere 6 Min. garen. Zwiebel fein, Kasseler grob würfeln.



2. Kasseler knusprig anbraten, Zwiebeln mitbraten u. etwas auskühlen lassen. Blätterteig in einer mit Butter gefetteten Auflaufform verteilen u. den Boden mit Paniermehl bestreuen.



3. Kasseler-Zwiebelmischung u. Broccoli darin verteilen. Schmand, Eier u. Fix verquirlen, mit Salz u. Pfeffer würzen. Kräuter unterheben u. über dem Broccoli verteilen, mit Käse bestreut im Ofen bei 200°C Umluft ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Alternativ zum Kasseler kann auch geräucherter Bauchspeck verwendet werden. Lecker!

