



## Brokkoliquiche

Für 4 Personen

250 g Mehl  
100 g Butter  
4 EL Frischkäse  
2 EL Walnüsse  
1/2 TL Salz  
Öl zum Bestreichen  
der Backform

### Belag

500 g  
Brokkoliröschen  
125 g Frischkäse  
2 Eier  
2 EL Sahne  
1 TL Kräuter, z. B.  
Schnittlauch und  
Petersilie  
Muskat, Salz, Pfeffer

Aus Mehl, Butter, Käse und Salz in der Küchenmaschine einem glatten Teig kneten. Den Teig ausrollen und in die Quicheform legen. Der Rand soll ca. 1 cm hoch sein. Den Teig mit den gehackten Walnüssen bestreuen. Den frischen Brokkoli waschen, in Röschen zerteilen und abtropfen lassen (Man kann auch TK Brokkoli verwenden). Die Eier und die Sahne mit dem Käse und den Gewürzen und Kräutern verrühren. Die Brokkoliröschen auf dem Teig verteilen und mit der Eiersahne übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C in 30 Min goldbraun abbacken.

**Tipp:** Schmeckt lauwarm besonders lecker.



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

