

Brokkoli-Hackfleisch-Quiche

Zutaten für eine 28er Quicheform

Teig

- 200g Mehl, 100g Butter, etwas kaltes Wasser

Füllung

- 500g Brokkoli
- 200g Rinderhack

Guss

- 3 Eier
- 200ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- 3 EL Pinienkerne oder Cashewkerne

Zubereitung

Für den Teig: Zutaten verkneten und 30 Minuten kalt stellen. Teig ausrollen und in eine Quicheform legen. Bei 180°C 10 Minuten vorbacken.

Für die Füllung: Brokkoli für 2 Minuten in kochendes Wasser werfen. Hackfleisch in etwas Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Guss: Eier mit der Sahne verquirlen und gut würzen.

Den vorgebackenen Boden auf dem Ofen nehmen. Brokkoli und Hackfleisch auf den Teig geben, mit der Eiersahne begießen und den Kernen bestreuen.

Bei 180°C 25-30 Minuten backen.