

Brokkoli Kuchen



Zubereitung (1 Stück)

1 Kuchenteig rund
400 g Brokkoli
250 g Greyerzer
150 g Rahm
2 Eier

- Brokkoli waschen und in Röschen teilen
- Brokkoli in Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren und gut abtropfen
- Greyerzer grob reiben und in Schale geben
- Eier und Rahm unter Greyerzer mischen
- mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
- Teig auf Quicheform auslegen
- Brokkoliröschen auf Teig verteilen
- Käse-Rahm-Eier Mischung darüber geben
- in vorgeheiztem Ofen auf der untersten Rille bei 200 Grad 25 Minuten goldbraun backen