

Brokkoli-Roquefort-Quiche

Zutaten für:

8 Personen

FÜR DEN TEIG

300	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
1		Gute Prise Salz
250	ml	Wasser; ca. Oder
5-6	Platten	Gefrorenen Blätterteig

FÜR DEN BELAG

2	klein.	Brokkoli
150	Gramm	Roquefort
3		Eier
300	ml	Milch; ca. Geriebener Emmentaler Salz Pfeffer Muskat Kräuter der Provence

Zubereitung:

Für den Teig:

Das Mehl und die Butter (Zimmertemperatur) in eine Schüssel geben und gut vermischen. Dann, nach und nach Wasser zugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Am Ende etwas Mehl zugeben, damit der Teig nicht klebt. 10 Minuten ruhen lassen.

Für den Belag:

Brokkoli blanchieren. Roquefort in kl. Würfel schneiden. Die Eier, Milch, Salz, Pfeffer und die Gewürze in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Den Teig mit einer Nudelholz ausrollen, in eine Tarteform einpassen (die Form sollte nicht zu tief sein). Und mit der Gabel einstechen.

Brokkoli und Roquefort auf dem Teig verteilen. Dann die Eimasse zugeben. Dabei die Form nicht komplett auffüllen, da die Masse noch aufgeht. Geriebenen Emmentaler darüberstreuen und dann die Quiche bei 180 Grad im Backofen 40 Minuten backen.