



Rezept der Woche

Als feines Sommermenü empfehle ich Ihnen diese Woche Broccoli-Quiche mit frischen Sommersalaten. Quiche in allen Variationen können Sie problemlos auch auf Vorrat machen. Sie können die Quiche vor oder nach dem Backen einfrieren. Somit haben sie immer ein köstliches, leichtes Menü auf Lager.



Von Konditormeister
Wolfgang Müller

Broccoli Quiche

Teig für eine Fladenform ca. 3 cm hoch

190 g Kuchenmehl
90 g Butter kalt
100 g Topfen kalt
Prise Salz

Guss

360 g Milch
150 g Sahne geschl.
3 Stk Eier
60 g Maizena
Pfeffer, Salz, Muskat

300 g Zwiebeln
200 g Spätzlekäse ger.
100 g Schinkenwürfel
Broccoli, Spinat

• Zuerst fertigen Sie den Teig und stellen ihn in den Kühlschrank

• Verrühren Sie Milch, Eier, Maizena und Gewürze mit dem Schneebesen. Danach geben Sie die geschlagene Sahne vorsichtig bei

• Rollen Sie den Teig 2,5 mm dick aus und legen ihn bis zum oberen Rand in die gebutterte Form

• Danach füllen Sie den Guss bis 1 cm unter den Rand der Form ein

• Legen Sie erst die geschn. Zwiebeln, den Spätzlekäse und dann die Schinkenwürfel ein

• Am Schluss legen Sie gefrorenen oder frischen Spinat und Broccoli auf

- Backen bei 200 – 210°C, ca. 45 Minuten bei ruhiger Hitze
- Servieren Sie die Quiche noch warm in der Backform



SCHNELL

Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch

Liechtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc