



Bunte Quiche mit Brokkoli

- ZUBEREITUNGSZEIT
CA. 30 MINUTEN
ZUTATEN FÜR CA. 8 STÜCKE**
- 500 g Brokkoli • Salz • 1 Bd. Lauchzwiebeln • 80 g Schinken
 - 2 Zwiebeln • 2 EL Öl • 1 Pck. Quicheteig (300 g) • 250 g Kirschtomaten • 50 g Olivenringe • 4 Eier • 200 g Schmand
 - 100 g geriebener Käse
 - Pfeffer • Chiliflocken

1 Brokkoli putzen, waschen, zerteilen. In Salzwasser 2–3 Min. garen. Lauchzwiebeln in Ringe, Schinken in Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen, in Spalten schneiden, in 1 EL erhitztem Öl 5 Min. dünsten.

2 Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig in die geölte Quicheform (Ø 26 cm) legen. Tomaten und Oliven mit den vorbereiteten Zutaten darauf verteilen. Aus Eiern, Schmand, Käse, Salz, Pfeffer, Chili einen Guss rühren, darauf geben. Im Ofen ca. 40 Min. backen.

