

BROKKOLIKUCHEN MIT QUARK-ÖL TEIG

BROKKOLIKUCHEN MIT QUARK-ÖL TEIG

Ein kurzer Blick in den Kühlschrank bringt manchmal spontan die besten Ideen - der Brokkoli wollte zum Einsatz kommen und ein paar Speckwürfel haben mich auch noch angelacht. Eine schnelle Pfanne mit Brokkoli und Speck wäre eine unkomplizierte Sache gewesen, aber irgendwie dachte ich an Brokkolikuchen. Ein Brokkolikuchen mit Quark-Öl Teig - ähnlich wie der nicht ganz klassische Zwiebelkuchen den es hier vor einiger Zeit gab. Diesmal mit dem vierten Ei das ich mir beim letzten Mal zur Optimierung vermerkt habe und eine sehr großzügigen Portion Cheddar - die Vorbereitung ist schnell erledigt und das Ergebnis wirklich extrem lecker!



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für den Teig:

300g Mehl, Typ 405

250g Quark

2 TL Backpulver

8 EL Rapsöl

8 EL fettarme Milch

1/2 TL Salz

Für die Füllung:

500g Brokkoli

2 große Zwiebeln

1 EL Butter

Pfeffer & Salz

Für den Guss:

4 Eier, Größe L

100g magerer Speck

150g Schlagsahne

50g Schmand

300g Cheddar

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Den Brokkoli und die Zwiebeln von Hand oder in der Küchenmaschine fein reiben und kurz beiseite stellen.

Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und auf hoher Stufe 2-3 Minuten verkneten. Der Teig sollte sich leicht von der Schüssel lösen.

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen und den Brokkoli und die Zwiebeln darin anschwitzen.



Eine 28cm Tarteform* mit Öl einreiben (ich mache das schnell mit der Hand), und den Teig frei von Hand in Form ziehen und die Tarteform drücken. Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Den Brokkoli-Zwiebel Mix hinein geben, aus Eiern, Sahne und Schmand einen Guss anrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Cheddar und Speck untermengen und den Guss über die Füllung geben.



Den Brokkolikuchen für 40 Minuten in den Backofen schieben – ab und an per Sichtkontrolle prüfen wann der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.



Den Brokkolikuchen 10 Minuten in der Form ruhen lassen bevor ihr ihn anschneidet.



Lasst es euch schmecken!

