



Feine Quiche mit Räucherlachs und Brokkoli



30-40min



3-4 Personen

Knuspriger Teig mit einer herzhaften Füllung aus Käse und cremiger Eiernmilch - eine unschlagbare Kombination aus der französischen Küche! Die Quiche lässt sich ideal als leckeres Abendessen vorbereiten, und meist bleibt sogar noch ein Stück für den nächsten Tag für das Mittagessen übrig. Obwohl wir das bei dieser köstlichen Quiche mit saftigem Räucherlachs und knackigem Brokkoli nicht garantieren können ...

- 2 Packungen Milch
- 2 Packungen Räucherlachsspitzen ⁴
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Packung Brokkoli
- 1 Packung Quicheteig ¹
- 40g italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

- 2 Eier ³
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backofen
- Backpapier
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- runde Quicheform
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 820kcal, Fett 52.8g,
Kohlenhydrate 42.6g, Eiweiß 41.7g



4. Guss zubereiten

2. Brokkoli vorbereiten

5. Quiche füllen

3. Lachs vorbereiten

6. Quiche backen

Den **Käse** fein reiben und auf der **Quiche** verteilen. Die **Quiche** ca. 20-25Min. backen, bis die **Füllung** fest und der **Teig** goldbraun und knusprig ist, dabei die letzten ca. 5Min. Backzeit die **Quiche** auf der oberen Schiene leicht anbräunen lassen. Mit den restlichen **Lauchzwiebeln** garniert servieren.