



Feine Räucherlachs-Quiche mit Brokkoli

dazu Tomaten-Gurken-Salat



40-50min



3-4 Personen

Mmmmh ... knuspriger Teig mit einer herzhaften Füllung aus Käse und cremiger Eiernmilch – das ist einfach eine unschlagbare Kombination aus der französischen Küche! Noch dazu lässt sich diese reichhaltige Quiche mit saftigem Räucherlachs und knackigem Brokkoli ideal als leckeres Abendessen vorbereiten. Dazu ein frischer Tomaten-Gurken-Salat – perfekt!

- 1 Packung Quicheteig ¹
- 600g Brokkoli
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Bio-Eier ³
- 2 Packungen
Räucherlachsschnitzel ⁴
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Gurke
- 2 Tomaten

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- runde Quicheform
- Backpapier
- Backgewicht (Reis oder Hülsenfrüchte)
- mittelgroßer Topf
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 788kcal, Fett 55.2g,
Kohlenhydrate 41.1g, Eiweiß 28.5g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Eine ca. 28cm große Quicheform mit Backpapier auslegen und die Form mit dem **Quicheteig** auskleiden. Den **Teig** mit einer Gabel mehrmals einstechen und eine zweite Lage Backpapier darüberlegen, dann mit Reis oder Hülsenfrüchten beschweren und auf der unteren Schiene ca. 10Min. vorbacken.



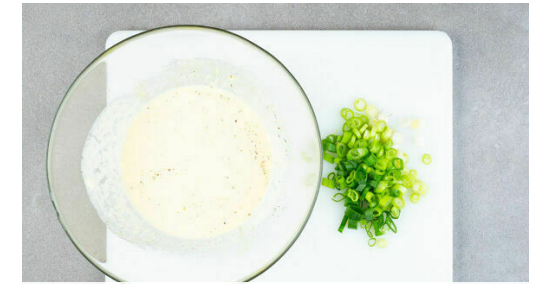
Das Backgewicht und die obere Lage Backpapier entfernen und den **Lachs**, den **Brokkoli** und **3/4 der Lauchzwiebeln** auf dem vorgebackenen **Teigboden** verteilen. Die **Crème-fraîche-Mischung** darübergießen.



In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in kleine **Röschen** schneiden. Den **Strunk** ggf. schälen und in kleine Würfel schneiden. Sobald das Wasser kocht, den **Brokkoli** hineingeben und in 3-4Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.



Den **Käse** fein reiben und auf der **Quiche** verteilen. Die **Quiche** im Ofen 20-25Min. backen, bis die **Füllung** fest und der **Teig** goldbraun und knusprig ist. Die Quiche während der letzten ca. 5Min. der Backzeit auf der oberen Schiene leicht anbräunen lassen.



Die **Lauchzwiebeln** schräg in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Crème fraîche** mit dem **Knoblauch**, 3-4EL Wasser und den **Eiern** verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. **Vorsicht** beim Würzen, der **Lachs** ist ebenfalls salzig.



2EL Olivenöl mit 2EL (hellem) Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Gurke** der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** in dünne Spalten schneiden und mit den **Gurken** und dem **Dressing** vermengen. Die **Quiche** mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren und mit dem **Salat** servieren.