

## Broccoli-Quiche mit Nüssen

### Zutaten:

200g	Mehl
75g	kalte Butter
4	Eier (Größe M)
500g	Broccoli
250g	ausgelöstes Kasseler
750g	Magerquark
250g	Schmand oder Creme Fraiche
	weißer Pfeffer und Salz
	Fett für die Form
50g	mittelalter Gouda (Stück)
3 EL	gehobelte Haselnüsse



### Zubereitung:

1. Mehl, Fett in Stückchen, 1 Ei, ½ TL Salz und 1-2 EL eiskaltes Wasser rasch verkneten. Mürbeteig ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Dann in wenig kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten zugedeckt dünsten. Broccoli abtropfen lassen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und nicht zu grob würfeln. 2 Eier trennen. 2 Eigelb und 1 Ei schaumig schlagen. Quark und Schmand unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
3. Teig auf wenig Mehl rund ausrollen (ca. 30 cm) und in eine gefettete Pie-Form oder Quiche- bzw. Obstkuchenform mit Heheboden (28 cm) legen. Den Rand leicht andrücken. Broccoli und Kasseler einfüllen. Quarkmasse darauf streichen. Käse grob reiben und zusammen mit den Nüssen über den Quark streuen. Quiche im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten goldbraun backen.

**Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!**

