

Broccoli - Feta - Quiche

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, GemüÙe, Pikant

Zutaten für: 4 Portionen

350	Gramm	Broccolicoepfe
200	Gramm	Feta, Wuerfel in Oel
		Abtropfgewicht
3		Eier
100	ml	Sahne
100	ml	Milch
		Gewuerze

Anleitung:

Broccoli 4 Minuten in Kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen.
Feta-Wuerfel abgiessen, Oel auffangen und auf der Quicheform
Verteilen, den Broccoli daruebergeben. Die Eier, Sahne, Milch und
Gewuerze mixen und ueber den Broccoli giessen. Im vorgeheizten Ofen
(200 Grad) 30 Minuten ueberbacken, bis die Oberflaeche goldbraun
wird. Dazu passt gemischter Salat