

Lachs - Quiche

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Fisch, Pikant, Quiche

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Margarine
3		Essl. Wasser
1/2		Teel. Salz

FÜR DEN BELAG

1	Pack.	Schmand (200 g)
200	Gramm	Frischkäse
3		Eier
250	Gramm	Brokkoli-Röschen (frisch Oder TK)
200	Gramm	Lachsabschnitte Schwarzer Pfeffer Salz

Anleitung:

Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig kneten, flach geformt ca. 30 Minuten kaltstellen. Für die Füllung zunächst Schmand, Frischkäse und Eier verquirlen. Pikant abschmecken. Den Teig ausrollen, eine Quicheform (26 cm) damit auslegen, am Rand festdrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200° 10 Minuten vorbacken. Frische Brokkoli-Röschen kurz blanchieren, TK-Brokkoli-Röschen aufgetaut verwenden. Die Brokkoli-Röschen und die Lachsabschnitte auf dem Teig verteilen, die Frischkäsemischung darübergießen. Weitere 30 Minuten bei 200° fertigbacken.

Backzeit: 30 Minuten

Backzeit (vorbacken): 10 Minuten

Ruhezeit des Teigs: 30 Minuten