





Hackfleisch-Brokkoli-Quiche

Ein pikanter Kuchen mit Brokkoli und Hackfleisch für den Brunch oder die Party

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Quicheform (Ø 28-30 cm):

Fett

Knetteig:

250 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 Ei (Größe M)
1 Pr. Salz
125 g weiche Butter
etwa 2 EL kaltes Wasser

Belag:

250 g tiefgekühlter Brokkoli
1 Zwiebel
1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
350 g Hackfleisch (halb und halb)
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
200 g Sahne- oder
Kräuterschmelzkäse
2 Eier (Größe M)
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver edelsüß

Außerdem:

25 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

1 Vorbereiten:

Brokkoli auftauen lassen. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Das Gehackte zufügen, gut darin anbraten und etwas erkalten lassen. Wenn zuviel Flüssigkeit austreten sollte, dieses abtropfen lassen. Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 30-32 cm) ausrollen und die Quicheform damit auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.



3 Belag:

Crème fraîche Kräuter, Schmelzkäse, Eier und Gustin zu der Hackmasse geben und gut verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken. Brokkoli auf den vorgebackenen Boden verteilen und die Hackfleisch-Masse darauf geben. Mandeln auf den Rand der Quiche geben und weiterbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Quiche noch warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Brokkoli können Sie auch Blumenkohl verwenden.
- Wenn Sie keine Quicheform haben, backen Sie die Quiche in einer Springform (Ø 26 cm). Dann aus 1/3 Teig eine Rolle für den Rand (etwa 3 cm) formen.

