



# Brokkoli-Quiche mit Blauschimmelkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Wieder nicht zum Einkaufen gekommen, nur noch etwas Broccoli, Blauschimmel Käse, Eier und übriger Filo Teig im Kühlschrank? Hier ein leckerer Quiche in 25 min.

## Zutaten

- 6 Filo-Teig Blätter
- 1 frischer Brokkoli, (Ca. 400 g) in Röschen
- 100 g Blauschimmelkäse, Roquefort, Gorgonzola, zerbröckelt
- 100 g Creme Fraiche
- 100 ml Milch
- 2 ganze Eier
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Etwas Pflanzenöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Broccoli Röschen waschen und in kochendem Salzwasser 2-3 min. blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und gut ablaufen lassen.

### Schritt2

Eine runde Quiche-Form, ersatzweise eine Springform mit Pflanzenöl austreichen.

### Schritt3

Zunächst 1 Filo Blatt, hinein geben, den überschüssigen Teig üppig über den Rand der Form stehen-überlappen lassen.

### Schritt4

Wieder mit Öl einstreichen und ein zweites Blatt darüber legen, einstreichen. So fortfahren bis alle

Filo Blätter verbraucht sind.

### **Schritt5**

Die vor gegarten Broccoli Röschen gleichmäßig einschichten, leicht mit frisch gemahlenem Pfeffer und geriebener Muskatnuss über würzen. Den zerbröselten Blauschimmelkäse verteilen.

### **Schritt6**

Die Milch, Creme fraiche und die Eier verklappern, ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### **Schritt7**

Über den Broccoli gießen und die über stehenden Teigblätter zur Mitte in die Form fallen lassen.

### **Schritt8**

Für 35-40 min. in den auf 180° C vor geheizten Backofen schieben, (Mittlere Schiene) backen bis der Guss gestockt und der Rand goldbraun ist.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** blauschimmelkäse, brokkoli, quiche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brokkoli-quiche-mit-blauschimmelkaese/>