

Broccoli - Pie

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant

Zutaten für: 6 Portionen

500	Gramm	Broccoli
1	klein.	Blumenkohl
200	Gramm	Spinat; tiefkuehl
1		Zwiebel
4		Eier
150	Gramm	Creme fraiche
50	Gramm	Parmesan; gerieben
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
50	Gramm	Butter

FUER DEN MUERBETEIG

200	Gramm	Mehl
125	Gramm	Butter
1		Ei
		Salz
1	Essl.	Wasser, evtl. das doppelte

Anleitung:

Fuer den Muerbeteig die Zutaten rasch zusammenkneten und ca. 1 Stunde eingepackt im Kuehlschrank ruhen lassen, dann ausrollen. Broccoli und Blumenkohl in Roeschen teilen und waschen. Dann in Salzwasser blanchieren. Die Zwiebel in Wuerfel schneiden. Mit dem Teig eine flache Form auslegen. Die Roeschen, den aufgetauten Spinat und die Zwiebeln darauflegen. Creme fraiche mit den Eiern verruehren und abschmecken. Die Masse zu dem Gemuese geben, mit Parmesan bestreuen und Butterflocken obenauf legen. Bei 175GradC ca. 30 min. backen. Dazu passt z.B. Feldsalat.