

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/>