

BROKKOLI-LACHSKUCHEN



ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 2 Stunden
BRENNWERT
ca. 800 kcal pro Portion
PORTIONEN
4

Zubereitung

1. Mehl, Butter, Salz, und Ei zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen.
2. Brokkoli in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Lachs waschen, grob würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.
3. Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges darauf ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den restlichen Teig zur Rolle formen und als ca. 4 cm hohen Rand in die Form drücken.
4. Milch, Sahne und Eier verquirlen und würzen. Brokkoli und Lachs in die Form füllen. Eiermilch darüber gießen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft) ca. 60 Minuten backen.

Zutaten

Für den Brokkoli-Lachskuchen

300 g Mehl
200 g Butter
½ TL Salz
Weißer Pfeffer
5 Eier
650 g Brokkoli
500 g Lachsfilets
2 TL Zitronensaft
0.3 l Milch
100 ml Schlagsahne

Zum Garnieren

Dill



Denns Biomarkt Siegen

Dieses Rezept und viele weitere finden Sie unter:
www.biomarkt.de/Rezepte

BROKKOLI-LACHSKUCHEN



ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 2 Stunden
BRENNWERT
ca. 800 kcal pro Portion
PORTIONEN
4

Zubereitung

Mehl, Butter, Salz, und Ei zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen.

Brokkoli in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Lachs waschen, grob würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.

Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges darauf ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den restlichen Teig zur Rolle formen und als ca. 4 cm hohen Rand in die Form drücken.

Milch, Sahne und Eier verquirlen und würzen. Brokkoli und Lachs in die Form füllen. Eiermilch darüber gießen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft) ca. 60 Minuten backen.

Zutaten

Für den Brokkoli-Lachskuchen

300 g Mehl
200 g Butter
½ TL Salz
Weißer Pfeffer
5 Eier
650 g Brokkoli
500 g Lachsfilets
2 TL Zitronensaft
0.3 l Milch
100 ml Schlagsahne

Zum Garnieren

Dill



Denns Biomarkt Siegen

Dieses Rezept und viele weitere finden Sie unter:
www.biomarkt.de/Rezepte