

Broccoli-Tomaten-Quiche

200 g. Mehl
100 g. kalte Butter oder Margarine
5 Eier
250 g. kleine Tomaten
600 g. Broccoli
¼ l Milch
1 Zwiebel
50 g. geriebener mittelalter Gouda-Käse
Salz
weißer Pfeffer
Muskatnuss



**Aus Mehl, Fett, 1 Ei und ½ TL Salz einen glatten Teig kneten.
½ Stunde kühl stellen.**

**1/3 der Tomaten würfeln, den Rest halbieren.
Broccoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen.
Broccoli in kochendem Salzwasser 4-5 Minuten zugedeckt garen.
Abtropfen lassen.
Milch und 4 Eier verquirlen.
Zwiebeln fein würfeln und zufügen.
Käse und Tomatenwürfel unterheben.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
Mürbeteig ausrollen. Eine Quiche oder
Springform leicht einfetten und mit
dem Teig auslegen und einen kleinen Rand hochdrücken.
Teigboden mehrmals einstechen.**

**Broccoli und Tomatenhälften darauf
verteilen. Mit Eiermilch übergießen.
55-60 Minuten backen.
Schmeckt warm oder kalt.**