

Lachs-Broccoli Quiche

Zutaten für 24 cm Backblech

1		Kuchen- oder Blätterteig, rund	Backblech mit dem Teig belegen, Boden mit einer Gabel einstechen.
2	EL	Parmesan, gerieben	Auf dem Teigboden verteilen.
350	g	Broccoli	Kleine Röschen schneiden und im Salzwasser knackig garen.
200	g	Sockeye Rauchlachs	Broccoli und Lachsrollchen abwechselnd nebeneinander auf dem Teig verteilen.
2		Eier	
1	dl	Weisswein	
1.5	dl	Rahm	
1	MS	Curry	
¼	TL	Salz	Eier bis Salz mit dem Stabmixer verquirlen.
		Pfeffer a.d.M	
		Muskat, gerieben	Guss abschmecken.
½	Bund	Schnittlauch	Fein schneiden, mit dem Guss vermengen und diesen über die Quiche geben.
2-3	EL	Parmesan, gerieben	Darüber streuen.
		Butter	Einige Butterflöckli auf die Quiche geben.

Quiche im vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille bei 220°C ca. 25-30 Minuten backen.

Lauwarm servieren.

