



Lachs-Quiche



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:**



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 250 g Lachs frisch oder tiefgefroren
- 400 g Brokkoliröschen
- 10 Cocktailtomaten
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 125 g Butter
- 1 TI Salz
- 5 El Wasser
- 4 Eier
- 150 g Frischkäse
- 250 g Schmand
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Salz und Wasser einen Teig kneten, in Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

Brokkoli antauen lassen, Lachs in Streifen schneiden.

Die Eier mit Frischkäse und Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen, den Rand fetten und mit dem Teig auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den Lachs, Brokkoli und die halbierten Cocktailtomaten darauf verteilen und den Guss darüber geben. Bei **200°C Ober.-/Unterhitze 55 Minuten** backen, weitere **20 Minuten** im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

