

## Brötchen mit getrockneten Tomaten

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Gebäck  
Pralinen

### \* Quark Öl Teig

100 g Magerquark  
4 tb Milch  
4 tb Öl  
1/2 ts Salz  
200 g Mehl  
1/2 ct Backpulver  
Fett für die Form

### \* Für den Belag

250 g Brokkoli  
175 g Zucchini  
200 g Porree (Lauch)  
Salz  
2 hartgekochte Eier  
1/2 ct stückige Tomatensoße mit  
-Kräutern  
schwarzer Pfeffer  
50 g ger. mittelalter Gouda

Quark, Milch, Öl und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter den Quark kneten. Eine Quiche-Form (28-30 cm Y) fetten. Teig etwas größer als die Form ausrollen und hinein legen. Mit der Gabel mehrmals einstechen. Brokkoli, Zucchini und Porree putzen und waschen. Bokkolie in Röschen teilen. Zucchini und Porree schräg in Scheiben schneiden. Brokkoli ca 5 Minuten in kochendem Salzwasser, Zucchini und Porree 2-3 Minuten dünsten. Gemüse abtropfen lassen. Eier schälen und in Scheiben schneiden. Kuchen mit Tomatensoße bestreichen. Das Gemüse darauf verteilen. Eischeiben auf das Gemüse legen und den Kuchen mit Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C; Gasherd: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit Käse bestreuen.

:Stichworte : Brokkoli, Herzhaft, Quarkölteig, Quiche

:Notizen (\*):

:: Aus der "Neuen Post"

:Zusatz:

:: Por Portion

:: ca. 1760 Joule; 420 Kalorien

:: Zubereitungszeit

:: ca. 1 Stunde

