

Blumenkohl-Broccoli-Wähe von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

Zubereiten: 1h

Kochen / Backen: 30min

Kühl stellen: 30min

Auf dem Tisch in: 2h

Quelle: <https://www.swissmilk.ch/>

Gewürze: Pfeffer

| | |
|--------------------|---|
| 1.24 kg Kuchenteig | eckige Kuchenteig oder Blätterteig nehmen (2 pro Blech) |
| 1.0 kg Blumenkohl | Blumenkohlröschen, gerüstet, Belag |
| 1.0 kg Broccoli | Broccoliröschen, gerüstet, Belag |
| 4.0 Stück Eier | Guss |
| 3.0 dl Milch | Guss |
| 3.0 dl Rahm | Guss |
| 3.0 g Salz | Guss |
| 133 g Appenzeller | Guss |

Kuchenteig oder Blätterteig auf Blech legen.

Belag: Blumenkohl und Broccoli auf dem Dämpfkörbchen leicht knackig garen, auskühlen lassen.

Teig auf wenig Mehl auswallen. Im bebutterten Blech auslegen, Ränder bei Bedarf einschlagen. Teigboden mit einer Gabel einstechen. Mit Polenta bestreuen. Gemüseröschen abwechslungsweise darauf verteilen.

Guss: Eier, Milch und Kaffeerahm verquirlen, würzen. Über das Gemüse giessen. Käse darauf verteilen.

Im unteren Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 30-40 Minuten backen.