

## Rüebli Fenchel Broccoli Quiche von ursinak

Mengen für 10 Personen

Karotten und Fenchel fein hobeln, Broccoli in kleine Röschen schneiden. Im Öl kurz andünsten, auskühlen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf wenig Mehl zu einer grossen, ca. 3 mm dünnen Rondelle auswallen. Springform damit auslegen. Gemüse einfüllen. Eier, Milch und Käse mischen, leicht salzen. Gemüse mit Guss übergiessen. Quiche im Ofen 45–50 Minuten backen.

Tags: benötigt Backofen

3.0 Stück Zwiebeln

650 g Fertig Kuchenteig

600 g Rüebli

800 g Broccoli

500 g Fenchel

7.0 Stück Eier

5 dl Milch

70 g Reibkäse

30 g Backpulver