

## Österliche Brokkoli-Montagnolo-Mini-Quiche

### ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN:

**100 g Montagnolo**

200 g Brokkoli

100 ml Milch

1 Packung Blätterteig

1 Ei

Salz & Pfeffer

Butter (zum Einfetten der Form)



### ZUBEREITUNG:

1. Brokkoli in kleine Röschen schneiden und in kochendem Wasser blanchieren, bis sie leicht bissfest sind. Abtropfen lassen. In einer Schüssel Ei und Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, beiseite stellen.
2. Den fertigen Blätterteig auspacken. Aus dem Blätterteig 12 Kreise ausstechen (mit einem Glas oder einer runden Ausstechform). Blätterteig-Kreise in die eingefetteten Mulden der Backform legen und die Ränder andrücken.
3. Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft). Den Brokkoli und Montagnolo gleichmäßig auf die Teigböden verteilen. Ei-Milch-Mischung vorsichtig über die Füllung in die Mini-Quiches gießen. Die Mini-Quiches im vorgeheizten Backofen backen, bis der Teig goldbraun und die Füllung fest geworden ist. Während die Quiches backen, den restlichen Teig in Hasenohren-Form schneiden. Die Hasenohren auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nach dem Backen die Hasenohren vorsichtig in die gebackenen Mini-Quiches stecken, sodass sie wie Hasenohren aus der Füllung ragen.



## ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Gesamtzeit: 40 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 606,1 KJ / 145,7 kcal | E 3,4 | F 10,2 | KH 9,7