

Broccoli-Kuchen

Für 4 – 6 Personen

700 g. Broccoli

2 Esslöffel Öl

300 g geschnetzeltes Kalb-, Schweine- oder Trutenfleisch

Salz, Pfeffer Paprika

500 g Kuchenteig, eventuell schon ausgerollt

100 Greyerzer und 100 g Raclettekäse, gerieben

Guss:

3 Eier

1,5 dl Weisswein

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Broccoli in Salzwasser knackig kochen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Fleisch würzen, im heissen Öl kurz anbraten und etwas auskühlen lassen.

Kuchenteig ausrollen und ein Kuchenblech mit ca. 26 cm Durchmesser damit auslegen, mit einer Gabel den Boden stupfen.

Den geriebenen Käse darauf verteilen und mit Broccoli und Fleisch belegen.

Die Zutaten für den Guss verquirlen und über den Kuchen giessen.

Im auf 220° vorgeheizten Ofen 30-40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit kontrollieren, evtl. mit Alufolie abdecken, damit das Gemüse nicht schwarz wird.

Fertig backen und heiss servieren.