Brokkoli - Quark - Torte
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

700 gr Brokkoli, 500 gr Magerquark, 200 gr Creme fraiche, 4 Eier, 3 Esslöffel Mehl, 1 Esslöffel Senf (mittelscharf), 180 gr Gorgonzola, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 175° C (Ober-Unterhitze) vorheizen.
Springform mit Backpapier auslegen oder einfetten.

Die Zubereitung:

Brokkoli klein schneiden und in Salzwasser zwei Minuten blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
Quark, Creme fraiche, Eier, Mehl, Senf und den in kleine Würfel geschnittenen Gorgonzola miteinander gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
Brokkoli und die Quarkmasse vermengen, in die Springform füllen und ca. 45 Minuten im Backofen - mittlere Schiene - backen.
Dazu passt eine Kräuter-Joghurt-Sauce (evt. mit Knoblauch)