

Brokkoli-Lachskuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

120 gr Mehl, 80 gr Butter, etwas Salz, etwas weißer Pfeffer, 2 Eier, 260 gr Brokkoli, 200 gr Lachsfilet, 1 Esslöffel Zitronensaft, 0,4 l Milch, 0,4 l Sahne, 0,4 l Sahne, Kren (Meerrettich), etwas Salz und weißer Pfeffer.

Die Zubereitung:

Mehl, Butter, Prise Salz und ca. 1/5 der Eier zu einem glatten Teig verkneten, den Teig in eine Folie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen, den Lachs waschen, trockentupfen, in nicht zu kleine Wüfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Brokkoliröschen in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen, danach abgießen, abschrecken und abtropfen lassen, das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Eine Backform (Keramikform) mit Backpapier auslegen, den Teig ca. 5 mm dick ausrollen, die Backform damit auskleiden und den überstehenden Rand abschneiden, den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Milch, Sahne und restlichem Ei verquirlen und würzen. Brokkoliröschen und Lachs in die Form füllen, die Eiermilch darüber gießen, danach den Brokkoli-Lachskuchen im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen. Für die Sahnesauce Sahne steif aufschlagen und mit gerissenem Kren, Salz und weißem Pfeffer vermengen. Guten Appetit!