

# Brokkoli-Karfiol-Pie

Ein leckeres Rezept für eine vegetarische Hauptspeise: Brokkoli-Karfiol-Pie schmeckt Jung und Alt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,9 h



## Zutaten

600 g	<a href="#">Brokkoli</a>
1 Stk.	<a href="#">Karfiol</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
60 g	Pizzakäse
250 g	<a href="#">Spinat</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
150 g	Crème frâiche
50 g	<a href="#">Butter</a>

## Für den Mürbteig

200 g	Mehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
130 g	<a href="#">Butter</a>
1 EL	Wasser
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>

## Zubereitung

1. Für Brokkoli-Karfiol-Pie aus Mehl, Salz, Butter, Wasser und Ei einen Mürbteig zubereiten und daraus eine Kugel formen. Mit Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Spinat auftauen lassen und den Backofen auf 175°C vorheizen. Brokkoli und Karfiol in kleine Röschen teilen und waschen. In reichlich Salzwasser kurz kochen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Eine Tarteform mit etwas Butter einfetten. Teig kreisförmig ausrollen und in die Tarteform legen. Einen Rand hochziehen und rundherum fest andrücken. Spinat ausdrücken, mit Zwiebeln mischen und auf dem Teig verteilen. Brokkoli- und Karfiol-Röschen darauf geben.
4. Crème fraîche mit Eiern vermischen und salzen. Über das Gemüse geben. Pizzakäse darüberstreuen. Butter in kleinen Flöckchen und die gehackten Knoblauchzehen über dem Pie verteilen und ca. 30 Minuten im Ofen backen.

## Tipp

Den Brokkoli-Karfiol-Pie mit frischem Salat servieren. Um etwas Schärfe in den Pie zu bringen, kann man ihn mit Tabasco verfeinern.