

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	Brokkoli
1 Stk.	Karfiol
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
4 Stk.	Eier
60 g	Pizzakäse
250 g	Spinat
2 Stk.	Knoblauchzehe
150 g	Crème fraîche
50 g	Butter

Für den Mürbteig

200 g	Mehl
1 Prise	Salz
130 g	Butter
1 EL	Wasser
1 Stk.	Ei

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.