Service vom Hof
Erholen Genießen Erkunden

Landwirtschaftskammer Niedersachsen

Broccoli-Lachstorte

Zutaten	Zubereitung
125 g Mehl Type 1050 125 g Weizenvollkornmehl 125 g Butter 4 EL Wasser etwas Salz	die Zutaten miteinander verkneten und kalt stellen Eine Quicheform mit dem Teig auslegen und bei 180°C ca. 10 Min. vorbacken
200 g Schmand 200 g Frischkäse 4 Eier Salz, Pfeffer	verrühren
300 g blanchierte Broccoliröschen 150-200 g Räucherlachs-Stückchen	Broccoli, Lachs und die Sahne-Ei-Mischung auf den Teig geben und weitere 25-30 Min. backen.

www.service-vom-hof.de – Das Onlineportal mit Angeboten und Dienstleistungen der niedersächsischen Bauern

Rezept erstellt und erprobt vom Ernährungsteam der Landwirtschaftskammer Niedersachsen,
Telefon: 0441 / 801-808 oder -818.