

# Broccoli-Lachs-Quiche

## Zutaten für 4 Personen:

(pro Portion ca. 975 kcal)

1 Quiche-Form, Ø 30 cm

200 g Mehl  
50 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Butter  
ca. ½ TL Salz

500 g Broccoli  
200 g Räucherlachsabschnitte  
200 g Tiefseekrabben  
400 g saure Sahne  
2 Eier  
2 TL Zitronensaft  
2 Eier (Gr. M)  
Salz, Pfeffer  
100 g geriebener Gouda  
1 Bund Dill

## Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Nüssen und Salz einen glatten Teig kneten. Diesen in Folie verpacken und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Teig in die gefettete Quiche-Form drücken, dabei einen Rand formen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und bei 200 °C im Backofen 10 Minuten vorbacken (Umluft 175 °C, Gas Stufe 3).

Den Broccoli in Röschen teilen, putzen, waschen und in kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren. Abtropfen lassen.

Broccoli, Lachs und Krabben auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

Dill klein hacken und mit saurer Sahne, Eiern, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Die Masse über die Quiche gießen und mit dem geriebenen Gouda bestreuen.

Im Backofen noch weitere 30 Minuten backen.