

Rüebli Fenchel Broccoli Quiche von ursinak

Mengen für 25 Personen

Karotten und Fenchel fein hobeln, Broccoli in kleine Röschen schneiden. Im Öl kurz andünsten, auskühlen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf wenig Mehl zu einer grossen, ca. 3 mm dünnen Rondelle auswallen. Springform damit auslegen. Gemüse einfüllen. Eier, Milch und Käse mischen, leicht salzen. Gemüse mit Guss übergiessen. Quiche im Ofen 45–50 Minuten backen.

Tags: benötigt Backofen

7.5 Stück Zwiebeln
1.63 kg Fertig Kuchenteig
1.5 kg Rüebli
2 kg Broccoli
1.25 kg Fenchel
17.5 Stück Eier
1.25 Liter Milch
175 g Reibkäse
75 g Backpulver