

Rüebli Fenchel Broccoli Quiche von ursinak

Mengen für 27 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

8.1 Stück Zwiebeln
1.75 kg Fertig Kuchenteig
1.62 kg Rüebli
2.16 kg Broccoli
1.35 kg Fenchel
18.9 Stück Eier
1.35 Liter Milch
189 g Reibkäse
81 g Backpulver