

Rezept

# Brokkoli-Blumenkohl-Ecken

Ein Rezept von Brokkoli-Blumenkohl-Ecken, am 28.03.2025

## Zutaten

### Für den Mürbeteig:

<b>300 g</b> Mehl	Salz
<b>125 g</b> kalte Butter	<b>2</b> Eigelb

### Für den Belag:

<b>300 g</b> Brokkoli	<b>1</b> kleiner Blumenkohl (ca. 500 g)
<b>1</b> Möhre	Salz
<b>100 g</b> Sahne	<b>1 EL</b> Mehl
<b>2</b> Eier	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>50 g</b> Emmentaler Käse	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
Salz	Cayennepfeffer
<b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss	<b>100 g</b> Blauschimmelkäse (z. B. Bavaria blue)

### Außerdem:

<b>50 g</b> kalte Butter zum Belegen
--------------------------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 40 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl mit 1 TL Salz mischen, die kalte Butter in Stückchen und die Eigelbe dazugeben. Alles zwischen den Fingern zerbröseln, eventuell etwas kaltes Wasser zugeben und den Teig rasch verkneten. Den Teig zwischen Frischhaltefolie zu einem Rechteck (ca. 20 x 35 cm) ausrollen und in der Folie aufgerollt 30 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Inzwischen Brokkoli und Blumenkohl waschen, putzen und in kleine Röschen teilen. Die Brokkolistiele schälen, dann mit Blumenkohlstielen klein schneiden. Möhre putzen und schälen. Brokkoli, Blumenkohl und Möhre in kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren, in ein Sieb abgießen und in Eiswasser abschrecken. Möhre in Scheiben schneiden.
3. Den Ofen auf 190° vorheizen. Die Hälfte des Blechs mit dem Teigrechteck bedecken, dabei einen Rand formen, zur Mitte hin mit einem Streifen doppelt gefalteter Alufolie abschließen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen (Mitte, Umluft 170°) 15 Min. vorbacken.
4. Für den Guss Sahne, Mehl und Eier verrühren. Die Zwiebel schälen und raspeln. Den Emmentaler Käse reiben. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Hälfte davon mit Käse und Zwiebel unter den Guss rühren. Den Guss mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat würzen.

5. Vorgebackenen Teig herausnehmen, mit Gemüse belegen, Blauschimmelkäse darüberbröckeln. Eieguss darübergießen, Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) in 20 Min. fertig backen.
- 
6. Den Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in 20 Rechtecke (à ca. 5 x 7 cm) schneiden, diese diagonal halbieren. Die Brokkoli-Blumenkohl-Ecken mit dem übrigen Schnittlauch bestreuen und lauwarm servieren.